

734. CONSERVA DI ALBICOCCHIE

Se la conserva di susine è la peggiore di tutte, questa è invece una delle più gentili e però incontra il gusto generale. Prendete albicocche ben mature e di buona qualità, essendo un errore il credere che con frutta scadente si possa ottenere lo stesso effetto; levate loro il nocciolo, mettetele al fuoco senz'acqua e mentre bollono disfatele col mestolo per ridurle a poltiglia. Quando avranno bollito mezz'ora circa, passatele dallo staccio onde nettarle dalle bucce e dai filamenti; poi rimettetele al fuoco con zucchero bianco fine e in polvere nella proporzione di otto decimi e cioè grammi 800 di zucchero per ogni chilogrammo di albicocche passate. Rimovetele spesso col mestolo fino alla consistenza di conserva, la quale si conosce versandone di quando in quando una cucchiainata in un piatto, sul quale dovrà scorrere lentamente. Versatela calda nei vasi e quando sarà diaccia copritela con la carta oliata dei salumai aderente alla conserva, e turate la bocca del vaso con carta grossa legata con lo spago all'intorno. La conserva di pesche si fa nella stessa maniera con pesche burrone ben mature.