



Persicata

Tempo di preparazione: 15 minuti per il composto e circa 1 settimana di riposo

*1 kg di pesche ben mature ed a pasta bianca
zucchero (circa 600 gr per ogni kg di polpa di pesche)*

PROCEDIMENTO:

Lavare con cura le pesche sotto ad un getto di acqua corrente, quindi immergerle per pochi secondi in abbondante acqua bollente, per poterle pelare con facilità.

Una volta pronte apritele, toglietele il nocciolo e passatele nel passavergine, raccogliendone la polpa.

Pesatela per poter stabilire le giuste proporzioni di zucchero da aggiungere (circa 600 gr di zucchero per ogni kg di polpa di pesche).

Mettete il tutto in una pentola e iniziate la bollitura a fuoco basso.

Quando la polpa avrà iniziato a bollire, aggiungete a poco a poco lo zucchero. Continuate la cottura a fiamma molto bassa, girando spesso con un cucchiaio di legno affinché il composto non si attacchi.

Passati circa 10-12 minuti togliete la Persicata dal fuoco e stendetela in una teglia bassa, non superando lo spessore di 2 o 3 centimetri. Lasciare raffreddare e riposare in luogo caldo per circa una settimana, per poi tagliare a strisce o fettine e passare ogni cubetto nello zucchero.

Abbinamento consigliato: Sebino I.G.T. Chardonnay Passito *Brolo dei Passoni* Ricci Curbastro