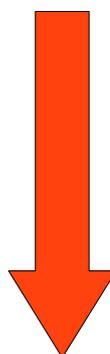


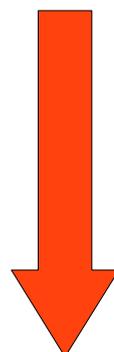
## Le trasformazioni: dalle pesche alla marmellata

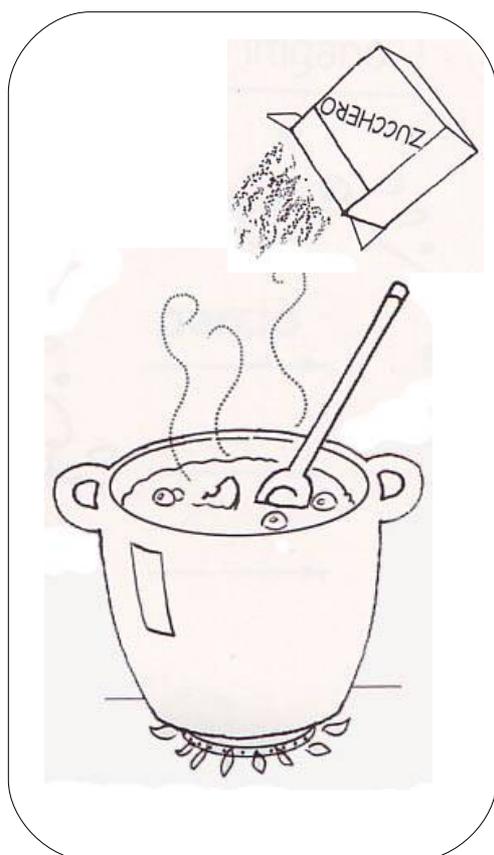


Lavare le pesche, sbuciarle, tagliarle a pezzi piccoli ed eliminare il nocciolo.

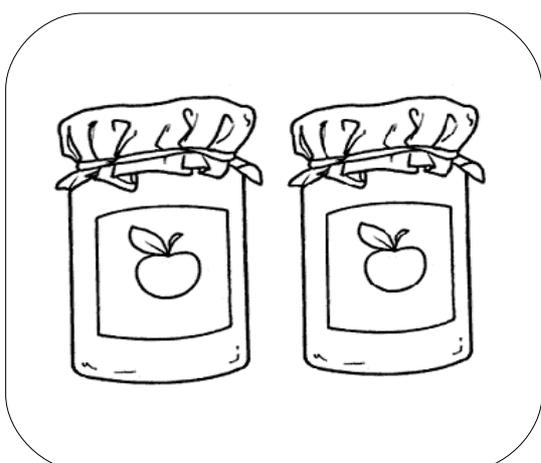
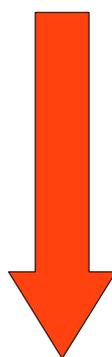


Mettere la polpa di pesca in una pentola d'acciaio con mezzo bicchiere d'acqua e la scorza di un limone grattugiata, e far cuocere per almeno 15 minuti.





Trascorsi i 15 minuti  
passare la polpa al setaccio  
e rimetterla in pentola  
insieme allo zucchero. Far cuocere  
per circa 1 ora e mezza, e comunque  
fino a quando abbia raggiunto  
una buona consistenza.



Togliere dal fuoco, lasciar  
raffreddare e mettere  
nei vasetti.