

in provenza

# LE RICETTE

## Marmellata di pesche e lavanda

### Quantità

2 vasetti da circa 350 g.

### Tempo

3 ore circa per la preparazione, più qualche ora di attesa tra una fase e l'altra

### Difficoltà

+++

### Ingredienti

1 kg. di pesche a polpa bianca - 300 g. di zucchero (meglio se di canna) - il succo di mezzo limone - 130 ml. di acqua - 2 rametti di lavanda

### Preparazione

Lava i barattoli e i loro coperchi e lascia bollire il tutto per qualche minuto per sterilizzare i contenitori per la marmellata. Lasciali asciugare su un canovaccio di cotone pulito. Lava bene la frutta, che va poi denocciolata, spellata e tagliata a pezzi. Versala in una ciotola, copri con lo zucchero e, infine, con il succo di limone e lascia la ciotola in frigo per qualche ora.

Nel frattempo, metti a scaldare l'acqua in un pentolino: appena giunge a bollire, spegni e unisci i rametti di lavanda in infusione, coprendo il pentolino con un coperchio. Lascia la lavanda nell'acqua per almeno un'ora, anche un'oretta e mezza, poi filtra l'acqua eliminando i semi di lavanda. Riprendi la frutta e versala senza mescolare in un ampio tegame, unisci l'acqua alla lavanda e accendi il fuoco. Lascia cuocere a fuoco basso, senza coperchio e sempre senza mescolare per circa 2 ore. Togli dal fuoco, trulla il tutto con un frullatore a immersione e rimetti sul fuoco per pochissimi minuti.

Riempi subito i barattoli di vetro con la marmellata bollente, chiudi e capovolgi per formare il sottovuoto. Solo dopo che si saranno raffreddati, puoi girarli e riporli in dispensa in un luogo fresco e asciutto per almeno un mese, il tempo necessario per verificare l'eventuale formazione di muffe. Dopodiché... buone colazioni e merende!

### Note

Mentre la frutta tagliata si insaporisce e i fiori restano in infusione, scopri il mondo della lavanda su [Inprovenza.it](http://Inprovenza.it).

 Carica tutti i parametri

Google index [n/a](#)

SEMrush backlinks [L0](#)

SEMrush subdomain backlinks [LD0](#)

Bing index [n/a](#)

Alexa rank [Rank n/a](#)

Webarchive age [Age!](#)

Facebook likes [0](#)

Google +1 [+10](#)

[whois](#)

[source](#)

Altri dati

Report di sintesi [Diagnosi](#) [Densità](#) [Link esterni](#) [0](#) [Link interni](#) [0](#) [Site audit](#) [n/a](#)