

Zuppa di pesca

Ingredienti

Pesca (1-2 / persone)

Zucchero (0,5-2 c.s. / pesca, secondo la loro maturità)

Acqua

Preparazione

1. Taglia le pesche in pezzi e mettile in una casseruola.
2. Aggiungi acqua (fino a 3/4 dell'altezza delle pesche nella padella).
3. Aggiungi lo zucchero.
4. Cuocere 20 minuti dopo bollire.
5. Mescola (con un frullatore a mano).
6. Lasciare raffreddare in frigo per le 6 del mattino.