

Zuppa di pesche

Ingredienti

Pesche (1-2/persona)

Zucchero (0,5-2 cucchiai/pesca, a seconda della maturità)

acqua

Preparazione

1. Tagliate le pesche a pezzetti e mettetele in una casseruola.
2. Aggiungere l'acqua (fino a 3/4 dell'altezza delle pesche nella padella).
3. Aggiungere lo zucchero.
4. Lasciare cuocere per 20 minuti dopo l'ebollizione.
5. Mescolare (con un frullatore a immersione).
6. Lasciare raffreddare in frigorifero per 6 ore.