

## MARMELLATA PESCHE E ROSMARINO SENZA ZUCCHERO

Nel caso non si fosse capito in questo torrido ferragosto m'è venuta la mania della frutta.

Di solito non mangio molta frutta, non ne sento il bisogno se non in estate e la preferisco cotta.

Mousse, gelatine, messa nei cereali cotti, oppure come in questo caso marmellata, o meglio confettura senza zucchero, ma marmellata mi piace di più come parola.

Il rosmarino con le pesche ci sta benissimo, e lo zucchero non serve se la frutta è buona e se la si mangia subito, comunque il succo di mela fa da dolcificante.

Ne ho fatto due.

In una ho aggiunto alla fine del succo d'acero (questa nella foto), è venuta più scura, più dolce, sembra marmellata "vera" se non fosse che il gusto è molto particolare, caramellato per via del succo d'acero che, si sa, richiama il caramello. Nell'altra non ho aggiunto il succo d'acero alla fine ed è rimasta leggermente più acidognola, sa più di pesca, si sente di più anche il rosmarino, sa più di frutta cotta che di marmellata ma è buonissima lo stesso.

Con queste dosi ne viene poca, da mettere in un paio di vasetti e tenere in frigo da mangiare subito, o da usare per un dolce.

4 pesche noci mature  
200 ml di succo di mela limpido  
un rametto di rosmarino  
un pizzico di sale (pochissimo)  
1 cucchiaino di succo d'acero (opzionale)

Ho tagliato la sera le pesche a pezzetti, togliendo il nocciolo ma lasciando la buccia, le ho messe in un pentolino con il succo di mela e il rosmarino e le ho fatte cuocere 10 minuti. Ho aspettato che raffreddassero, le ho messe in frigo e le ho lasciate tutta notte.

Il giorno dopo ho rimesso a cuocere 5 minuti e ho passato col passaverdure (quello a manovella).

Nella prima versione ho aggiunto il succo d'acero ed ho rimesso a cuocere altri 5 minuti mentre nella seconda versione non ho aggiunto niente, ho solo cotto ancora alcuni minuti per fare addensare meglio.

