

# Confettura di pescocche e santoreggia

Avete presente quando hai lo spazio in giardino per un solo alberello da frutto e tra le tante varietà disponibili, per mille ragioni scegli quello più strano? Ecco questo è quello che è capitato a me.

In realtà avrei potuto fare scelte ben più ardite o di nicchia del mio tenero pescocco, ma è proprio qui che l'entusiasmo e il cuore mi hanno portata. Non un frutto preciso, ma il connubio di una pesca, ben evidente nell'aspetto e in parte nella consistenza del frutto che incontra l'albicocca imprimendo la tonalità della sua polpa e parte del sapore. Il risultato finale è un frutto un po' rustico, consistente e non eccessivamente dolce che ben si presta a tutte le idee che frullano nella mia mente. Un timido alberello che ha affrontato tante difficoltà, dal clima agli spazi limitati senza dimenticare le aggressioni degli insetti nella coltivazione biologica e il mio cuore che proprio non riesce a sacrificare parte dei frutti a beneficio dei restanti. Imperterrito ogni anno mi regala una bellissima fioritura rosa e quei paesaggi da fiaba quando i suoi petali rosa cadono e ricoprono tutto. Poi a luglio i suoi frutti, tutti diversi e ammaccati fanno bella mostra di se presenti e puntuali. Con pazienza li raccolgo e non importa quanto siano lontani dalla prima scelta, perché sono deliziosi, profumati e mi consentono di fare sempre una buona confettura rustica, 100 % casalinga. Quest'anno ho voluto farne una versione molto versatile. Pescocche e santoreggia di media dolcezza è una profumazione che si potrebbe abbinare sia a piatti dolci che salati. Non resta che provarla a colazione, poi continuare con i formaggi freschi e perché no con una buona carne, il resto è una storia ancora da scrivere!

INGREDIENTI:

- 1 Kg di pescocche (al netto degli scarti)
- 500 g di zucchero
- 1 busta di pectina Fruttapec cameo 2:1
- circa 10 rametti di santoreggia fresca

#### PROCEDIMENTO:

Sbucciare le pescocche mature, privarle del nocciolo e tagliarle a pezzetti piccoli, fino ad ottenere 1 Kg di polpa al netto degli scarti. Unire le foglie di santoreggia e versare il tutto in una pentola capiente.



Aggiungere lo zucchero miscelato con la pectina, io ho usato FRUTTAPEC cameo 2:1. Amalgamare bene il tutto e portare a bollore.



Dal bollore contare tre minuti, poi spegnere il fuoco, rimuovere l'eventuale schiuma formata in superficie durante la cottura e invasare subito a caldo nei vasetti

precedentemente sterilizzati. ( vedi Tecnica di sterilizzazione

Chiudere subito i vasetti e capovolgerli per 5 minuti, poi raddrizzarli e lasciarli riposare fino a completo raffreddamento. Conservare in luogo fresco e buio.