



Albicocche sciroppate

[Del 10/09/2000 | Sezione: [Frutta & dolci](#) | Categoria: [Frutta](#)]

Ingredienti: per 8 persone: 2000 g di albicocche, 2000 g di zucchero

Utilizzate delle albicocche sane e non troppo mature. Lavatele ed asciugatele; sbucciatele e dividetele a metà eliminando il nocciolo. Versate in una pentola 200 cl d'acqua e lo zucchero, mettete su una fiamma media e fate formare uno sciroppo. Disponete le albicocche nei vasetti con la parte vuota verso l'alto, senza lasciare spazi vuoti e versatevi sopra lo sciroppo tiepido. Chiudete e fate bollire i vasetti in un pentolone colmo d'acqua per circa mezz'ora, inframezzandoli con degli stracci per non farli urtare. Conservate per un mese.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]