<< composta di arance e cachi >>

gr. 1000 di cachi
gr. 800 di arance
gr. 1000 di zucchero
1 bicchierino di cognac o brandy

** lavate e pungete ripetutamente le arance - mettetele in un recipiente - copritele d' acqua fredda e lasciatevele per 3 giorni cambiando l' acqua 3 volte al giorno

** scolatele - fatele a pezzetti - raccogliete il succo - togliete tutti i semi

** mettetele a cuocere per un' ora in un tegame con lo zucchero - fiamma moderata - mescolate di frequente

** intanto lavate e sbucciate i cachi - tagliateli a pezzetti - eliminate i semi

** aggiungeteli alle arance e fate cuocere ancora una mezzoretta mescolando sempre - fare addensare

** togliete dal fuoco ed aggiungete un bicchierino di cognac o brandy

** versate nei vasi - fate raffreddare - mettete la solita carta bagnata nel liquore tappate bene i vasi - conservate in luogo fresco e asciutto

Anche qui vale il discorso del " Fruttapec "

Nei libri da cui ho tratto le ricette non se ne parla , ma a quei tempi non si usava …