

757. GELATO DI PESCHE

Pesche burrone ben mature, del peso, compreso il nocciolo, di grammi 400.

Zucchero, grammi 250.

Acqua, mezzo litro.

Un limone di giardino.

Tre anime tolte dai noccioli delle medesime.

Queste pestatele fra lo zucchero e mettetele a bollire nell'acqua per 10 minuti. Passate la polpa delle pesche, strizzateci il limone e, mescolato ogni cosa, tornate a passare il tutto da uno staccio ben fitto.

Potrà bastare per sei persone.