

PRÉSSECS AL VI



Ingredients

- 6 préssecs de vinya (son ideals els de Calanda)
- 1 ampolla de vi negre
- 10 cullerades de sucre
- la pell d'una taronja
- 1 branca de canyella



Elaboració

Primer pela els préssecs i deixa'ls sencers i amb el pinyol.

Després posa tots els ingredients en una olla. Interessa que el vi cobreixi els préssecs quasi per complet, de manera que fes servir un recipient que no sigui gaire ample.

Si el vi no els cobreix totalment, és convenient que vagis girant els préssecs de tant en tant per tal que s'estovin bé.

Fes-ho bulli tot durant 1 hora aproximadament. Veuràs que els préssecs queden molt tous.

I ja està. Deixa-ho refredar i després ho poses a la nevera, perquè fresquets estan molt més bons.

Nota: *Aquestes postres també es poden preparar, com és evident, amb altres fruites, Són especialment conegudes les "peres al vi".*