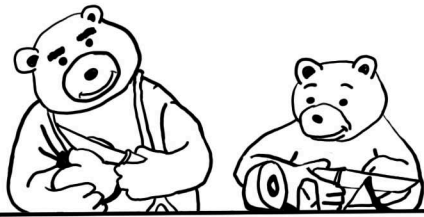
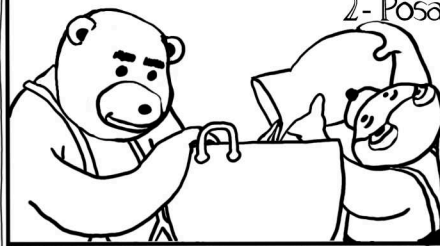


# MELMELADA DE PRÉSSEC

INGREDIENTS: 1Kg. de préssecs, 750gr. de sucre, aigua



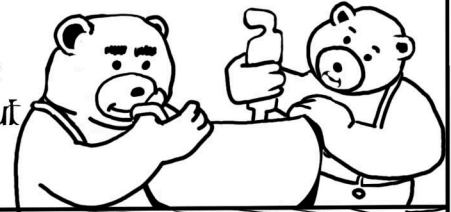
1- Pelar, treure el pinyol i tallar la fruita a bocins



2- Posar els trossos en una cassola, afegir una mica d'aigua fins a cobrir la fruita. Bullir 10 min.

3- Treure del foc, escórrer la fruita i triturar-la.

Afegir el sucre al puré obtingut

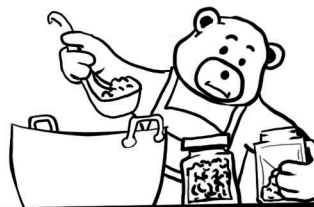


4- Tornar a fer bullir la barreja 15min. més, remenant de tant en tant.



Es poden afegir unes gotes de suc de llimona si es vol que quedi més espessa.

5- Deixar refredar, envasar en pots nets, tancar-los bé i posar-los al bany maria per a que es conservin.



Tindreu mermelada per molt de temps!

PODEU FER MELMELADA DE DIFERENTS FRUITES SEGONS L'ÈPOCA DE L'ANY

## EN L'ESPECTACLE DE LA COMPANIA DE L'ESTAQUIROT HI HAN PARTICIPAT:

Actors: Olga Jiménez, Núria Benedicto, Albert Albà

Música Original: Ferran Martínez

Disseny d'escenografia i titelles: Alfred Casas

Construcció: Cia L'Estaquirot, Alfred Casas, Pedro Jiménez

Si l'espectacle us ha agradat i ens voleu fer arribar els vostres dibuixos o les vostres opinions, ens les podeu fer arribar a:

**L'Estaquirot Teatre**

Tel i Fax: 93 893 36 16

e-mail: [estaquirot@estaquirot.com](mailto:estaquirot@estaquirot.com)

També podeu trobar a la nostra web:

[www.estaquirot.com](http://www.estaquirot.com)

totla mena d'informació sobre l'espectacle, les músiques i les properes actuacions.