

MARMELLATE E CONSERVE

Fichi bianchi e neri secchi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

fichi bianchi e neri.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere i fichi piccoli bianchi ma anche neri al sole con tutta la buccia su una gratella ritirandoli a sera e rigirandoli una volta al giorno.



2 Quando sono secchi, aprirli a metà in verticale lasciandoli attaccati alla base, se occorre asciugare ancora per qualche giorno.

Dorarli un po' nel forno caldo a 70°C per 30 minuti, facendo attenzione a non bruciacchiarli.

A questo punto, si possono conservare così in un sacchetto di tela, se durante l'inverno si fanno umidi e mollicci rimettere un attimo in forno.



3 Si possono anche mettere a bagno coperti di caffè forte e amaro bollente, finiranno per assorbirlo completamente. Farli asciugare ancora un po' in forno, invasare profumando

ogni strato con garofano e cannella.



4 Si consumano così oppure macinati nel ripieno delle pitte dolci.

