

MARMELLATE E CONSERVE

Fichi con noci al brandy

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 kg di fichi sodi e maturi
500 g di zucchero
100 g di gherigli di noci
brandy
scorzette tagliate sottili di 1 limone e il
succo
250 cl di acqua bollente.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Pulire i fichi con un panno carta da cucina umido, tagliarli in 2 parti per la lunghezza.

Inserire metà noce dentro mezzo fico.





3 Mettere i mezzi fichi in un vaso a chiusura ermetica alternando gli strati di fichi con le scorzette di limone, poco succo di limone e lo zucchero fino ad esaurire i fichi.

A parte, far bollire 250 cl di acqua, quando inizia a bollire toglierla dal fuoco e lasciare intiepidire.

Nel frattempo, versare delicatamente il brandy sui fichi e versare successivamente poca acqua.



4 Chiudere i barattoli bene e far sterilizzare in acqua calda per 30 minuti.

Conservare al fresco e consumare dopo 1 mese.