

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Marmellata di fichi e arance

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

750 g di fichi freschi  
250 ml di succo d'arance (spremuta)  
1 busta di pectina  
800 g di zucchero e 3/4 cucchiaini di sherry a piacere.

### PREPARAZIONE

**1** Mondare, sbucciare tagliare i fichi a pezzetti fini, quindi metterla in una pentola alta ed aggiungervi il succo d'arancia, mescolarvi la pectina. Portare ad ebollizione e far bollire per un minuto circa, mescolando in continuazione, ed aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero.

Riportare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per 15 minuti a fuoco vivace. Togliere dal fuoco e mescolare per un minuto circa, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.

Aggiungere a piacere 3/4 cucchiari di sherry e mescolare bene. Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente. Capovolgere i vasetti per 5 minuti.