

MARMELLATE E CONSERVE

## Marmellata di fichi

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

- 1kg di fichi (maturi ma non troppo)
- 250 g di zucchero
- 1 limone spremuto e la sua scorza grattata
- 1 cucchiaino di cacao amaro.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



- 2 Spellare i fichi, spremere il limone, grattugiarne la buccia e mettere il composto a cuocere, in una padella fonda, con lo zucchero a fuoco moderato (i fichi vanno tagliati in 4 parti)



- 3 Di tanto in tanto, aiutandosi con un colino a maglie fittissime, togliere i semini e la schiumetta che affiorano durante la cottura.



4 Lasciar cuocere fin quando tutto il liquido non viene assorbito (all'incirca 1 ora e mezzo).



5 Aggiungere il cucchiaino di cacao amaro e lasciar freddare.



6 Ecco il risultato finale.



Ricetta salentina.

NOTE