

MARMELLATE E CONSERVE

Mostarda di fichi d'india

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

fichi d'india
1 bustina di vanillina
zucchero q.b. (in base alla dolcezza del frutto)
1 o 2 cucchiaini di marsala
1 cucchiaino di cannella
100 g di amido per ogni litro di succo.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere i fichi d'india in pentola coperti, affinché espellano l'acqua. Appena raggiungono il bollore, spegnere.



2 Poi, passare il composto al passatutto, per eliminare i semi.



3 Se ne otterrà una vellutata che è preferibile passare al colino, per eventuali minutaglie presenti.



- 4 Ora, rimettere in pentola aggiungendo l'amido e frullando con il mixer ad immersione, perchè l'amido farà subito i grumi. Quindi aggiungere gli altri ingredienti.



- 5 Tenere in cottura a fuoco minimo, girando spesso, per almeno un'ora.

Al termine, spegnere e versare in stampi poco profondi, preventivamente spolverati di granella di noce. Versare la granella anche sopra la mostarda.

Far raffreddare.

E' pronta da subito.

