MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di fichi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

La **marmellata di fichi** è una marmellata fatta in casa con **fichi freschi** e con poco zucchero, l'utilizzo del **succo e della scorza di limone** dona a questa **ricetta** un leggero aroma agrumato che la rende ancora più buona e particolare. Per preparare la ricetta della **marmellata di fichi**, si possono utilizzare **fichi di tutti i tipi**, scegli quindi i frutti che preferisci, puoi usare sia i fichi bianchi che i fichi neri, se trovi i fichi con la buccia commestibile, puoi anche evitare di sbucciarli.

Seguendo **la nostra ricetta completa di passo passo fotografico**, potrai anche tu cimentarti nella preparazione di questa buonissima marmellata di

fichi **fatta in casa**, provala spalmata su **deliziose fette biscottate** o come ripieno per una sfiziosa crostata con marmellata di fichi.

Se la confettura di fichi ti è piaciuta, prova anche queste ricette:

Marmellata di limoni senza buccia
Marmellata di pesche classica
Confettura di ciliegie speziata
Confettura di mele

INGREDIENTI

FICHI interi - 1400 gr

ZUCCHERO 350 gr

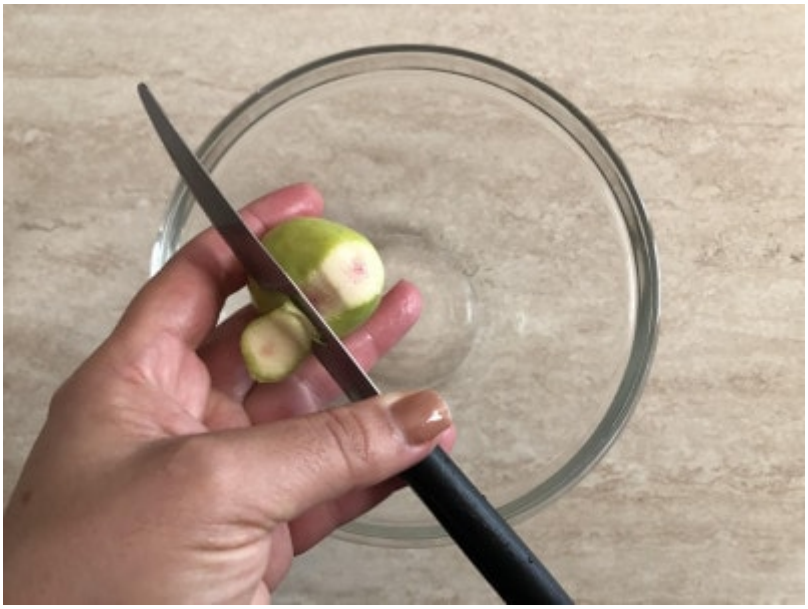
SCORZA DI LIMONE

SUCCO DI LIMONE

PREPARAZIONE

1 Ecco come preparare in casa una buona marmellata di fichi.

Lava i fichi sotto l'acqua corrente, anche se poi andrai ad eliminare la buccia è sempre meglio lavarli perché nello sbucciarli andrai a toccare contemporaneamente sia la parte esterna che la parte interna. Dopo averli lavati, sbuccia i fichi con le mani, se la buccia fa resistenza procedi pure con un coltellino.



2 Pesa la polpa dei fichi dopo averli sbucciati, devono essere 1 kg circa, se sono meno del previsto aggiungi qualche altro fico mondato. Taglia i fichi a pezzi grossolani e mettili in una pentola antiaderente, aggiungi lo zucchero previsto.

3 Unisci la scorza e il succo di mezzo limone.

Accendi la fiamma, inizia la cottura della marmellata di fichi tenendo la fiamma dolce. Mescola il composto di tanto in tanto per non rischiare che si attacchi.

4 Dopo circa 30 minuti, la tua marmellata di fichi sarà densa al punto giusto, noterai ancora dei pezzetti di fichi, scegli se frullare il tutto per una marmellata uniforme o se tenere i pezzetti, ma con i pezzetti è ancora più buona.

5 Elimina la scorza del limone, versa la marmellata nei vasetti mentre ancora bolle, aiutati con un canovaccio o delle presine per non rischiare di scottarti e se ne hai uno, meglio se utilizzi un imbuto con la bocca larga adatto a questo tipo di preparazioni, ti sarà molto comodo.

Chiudi subito i barattoli con il loro tappo, il calore della marmellata consumerà l'aria al loro interno e creerà il sottovuoto che permetterà alla preparazione di durare dei mesi.

Conservazione

Conserva i barattoli chiusi in dispensa per un massimo di 12 mesi, quando i barattoli saranno aperti, se non consumi tutta la marmellata di fichi, puoi tenerli in frigo per massimo una settimana.