

MARMELLATE E CONSERVE

Conservare i fichi bianchi

di: *Elfa*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + **24 ORE DI ESSICCAZIONE**



INGREDIENTI

fichi bianchi
fichi neri piccoli
caffè
chiodi di garofano
cannella

PREPARAZIONE



- 2 Mettete i fichi bianchi e neri piccoli al sole con la buccia su una gratella ritirandoli a sera avendo cura di girarli una volta al giorno.



- 3 Una volta secchi apriteli a metà in verticale lasciandoli attaccati alla base, se occorre fate asciugare ancora per qualche giorno.

Dorate un po' nel forno caldo a 70°C per 30 minuti, facendo attenzione a non bruciacchiarli.

A questo punto si possono conservare così in un sacchetto di tela, se durante l'inverno si fanno umidi e mollicci rimetteteli un attimo in forno.



- 4 In alternativa è possibile metterli a bagno coperti di caffè forte amaro bollente che i fichi assorbiranno completamente.

Fate asciugare ancora un po' in forno, invasate profumando ogni strato con garofano e cannella.

