

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di fichi di Menina55

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FICHI (non troppo maturi) - 1 kg

ZUCCHERO 250 gr

LIMONE spremuto e la sua scorza
grattugiata - 1

CACAO AMARO 1 cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE



- 2 Spellare i fichi e tagliateli in 4 parti, spremere il limone, grattugiarne la buccia e mettete il composto a cuocere, in una padella fonda, con lo zucchero a fuoco moderato, il composto deve sobbollire.



- 3 Di tanto in tanto, aiutandosi con un colino a maglie fittissime, togliete i semini e la schiumetta che tornano su nella cottura.



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



5 Aggiungete il cucchiaino di cacao amaro.



6 Mescolare.



7 Invasare nei barattoli sterilizzati e conservare in luogo fresco.

NOTE
Per sterilizzare i barattoli fateli bollire per 20 minuti e lasciateli asciugare in forno a 100°C per 40 minuti.