

MARMELLATE E CONSERVE

# Marmellata di fichi alla grappa

di: *brigidaa*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *35 min*    COTTURA: *45 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: *+ 12 ORE DI RIPOSO*

---



## INGREDIENTI

3 kg di fichi ben maturi

3 kg di zucchero

500 ml di grappa.

## PREPARAZIONE



**2** Tagliate la sommità dei fichi e tagliateli in quattro.

Disporli in una ciotola con lo zucchero e la grappa e fate riposare in frigo per 12 ore.



**3** Trasferite il tutto in una pentola.



- 4 Fate cuocere coperto per 45 minuti circa, tenete presente che deve sobbollire e che dovrete mescolare spesso.



- 5 Fate intiepidire e versate nei barattoli sterilizzati, chiudete e fate raffreddare i barattoli dopo averli capovolti.

Conservare in luogo fresco.

NOTE