



Succo di fichi - [Visualizza sul sito](#)
di Cristina

fichi freschi - zucchero -

Procedimento:

Si sbucciano i fichi e si mettono in pentola con acqua nella proporzione di 3 tazze (all'incirca 750 cc.) ogni 8 fichi, zuccherando a piacere. Si porta ad ebollizione, si frulla tutto col minipimer e si imbottiglia. Si immergono le bottigliette ben tappate in un pentolone d'acqua e si lasciano sterilizzare per almeno mezz'ora dopo l'ebollizione.

