



Rosolio di fichi d'India - [Visualizza sul sito](#)
di anna47

Ho preparato diversi rosoli da regalare a Natale.

Ecco la ricetta del primo, che ho fatto ad ottobre con i fichi d'India che avevano una polpa splendente nei colori delle diverse varietà:

sulfarina (gialla), sanguigna (rossa e viola), muscarella (bianca), moscateddo (arancio).

ROSOLIO DI FICHI D'INDIA

Ingredienti:

Alcool a 95° lt. 0,5

Zucchero gr. 400

Acqua gr.450

Fichi d'India gr.500

Procedimento:

Sbucciare bene i fichi d'india, pigiarli e metterli a macerare nell'alcool per otto giorni, in un vaso di vetro ermeticamente chiuso. Dopo tale periodo, filtrare l'alcool con una tela di cotone e premere la tela per ricavare più alcol possibile.

Preparare lo sciroppo con acqua calda e zucchero e farlo raffreddare.

Miscelare l'alcool e lo sciroppo e lasciare riposare per tre o quattro giorni.

Filtrare nuovamente il preparato, imbottigliare e tappare. Lasciare invecchiare almeno tre mesi.

Il liquore ha un G.A. di 35° un tenore di zucchero del 30% e un valore energetico di 350 kcal per 100 ml di bevanda.

Il liquore presenta un colore ambrato, profumo elegante ed etereo, vellutato.

L'aroma è molto armonico e dissetante.

Il fico d'India è oggi coltivato nel bacino mediterraneo anche come pianta ornamentale e come siepe.

Il frutto, a maturazione, è molto zuccherino con polpa di colore rosso. Il liquore di fichi d'India ha proprietà leggermente diuretiche e antispasmodiche.