



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

marmellata - conserva - fichi

Scegliere dei frutti maturi ed integri.

Sbucciare solo quelli con la buccia più spessa, usare invece interi quelli dalla buccia sottile.

Pesare il prodotto e aggiungere 300g. di zucchero per chilo di polpa.

Mettere sul fuoco e lasciare addensare. La cottura sarà lunga, perchè il fico, contrariamente alle apparenze è ricco di acqua.

La marmellata sarà pronta quando rimescolandola non affiorerà lo strato acquoso in superficie.

Mettere nei barattoli caldi e capovolgerli in una cassetta protetta da una coperta.

Coprire e lasciare raffreddare 24 ore.

eCucinando.it