

CONSERVE E MARMELLATE

Confettura di fichi

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Fichi verdi maturi	500 g
Zucchero	300 g
Sedano bianco	30 g
Scorza di limone grattugiata	1 punta
Brandy (o rum)	1/2 bicchierino

Preparazione

- 1 Lavare sotto l'acqua corrente i fichi ed eliminare i piccioli senza pelarli. Tagliarli a spicchi e poi versarli in una casseruola alta possibilmente in alluminio antiaderente.
- 2 Lavare attentamente il limone e asciugarlo. Aggiungere lo zucchero e la buccia di limone grattugiata: accendere il fuoco e, mescolando frequentemente, portare a ebollizione.
- 3 Quindi, versare il liquore scelto, abbassare il fuoco e cuocere per circa 20 minuti. Nel frattempo, lavare e tagliare a fettine il sedano: a 5 minuti dalla fine della cottura, unire il sedano e cuocerlo con la confettura.
- 4 Lavare e asciugare perfettamente i vasi di vetro. Versare la confettura nei vasi a chiusura ermetica.
- 5 Portare a ebollizione dell'acqua in una casseruola bassa, sistemarvi i vasi in piedi, perfettamente chiusi e avvolti in un panno. Sterilizzare facendo sobbollire l'acqua per 15 minuti.
- 6 Poi farli raffreddare nell'acqua. Riporre i vasi ormai freddi in dispensa.