

Fichi d'india



Ingredienti:

1kg polpa Fichi d'india

500gr Zucchero

1 limone bio

100 ml Acqua

PREPARAZIONE:

Lavare, pulire e sbucciare i fichi d'india. Tagliarli a piccoli cubetti, metterli in pentola, aggiungere l'acqua e coprire con MC, cuocere a fiamma bassa per pochi minuti per ammorbidirli poi passarli nel passaverdure per eliminare i semi.

Trasferire la purea di fichi in pentola, aggiungere lo zucchero, il succo di limone, mescolare e coprire con MC, portate il composto a bollore a fiamma media dopodiché abbassare la fiamma la minimo e cuocere per 40 min. Terminata la cottura spegnere il fuoco, frullare in immersione ed invasare subito, chiudere il vasetto e riporlo capovolto in un luogo fresco ed asciutto fino a totale raffreddamento.

Lorena Vecchini