Confettura di fichi d'India

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



Se volete assaggiare una marmellata originale, dal sapore leggermente aromatico, potete prepararla con quei piccoli frutti, che a tutta prima sembrano poco invitanti a causa delle numerose spine, ma che in realtà stupiscono e conquistano per il loro delizioso sapore: i fichi d'India.

***Ingredienti*:**

Fichi d'India 1 Kg di polpa
zucchero 500 gr.
limone il succo di uno

***Procedimento*:**

Una volta sbucciati i fichi d'India (con le dovute attenzioni, usando dei guanti di lattice, passarli sotto l'acqua fredda in modo da neutralizzare le sottili spine), tagliate la polpa a cubetti molto piccoli e versateli in una pentola. Mettete la pentola sul fuoco, portate ad ebollizione fino a quando i cubetti di fichi non si saranno spappolati, dopodichè togliete la pentola dal fuoco e passate la polpa al setaccio (usando il classico passatutto) in modo da eliminare i semi. Mettete di nuovo la polpa setacciata nella casseruola e riaccendete il fuoco.[MORE]

Nel frattempo spremete il limone, girando aggiungete lo zucchero e non appena il composto avrà raggiunto nuovamente il bollore unite il succo di limone. Lasciare bollire rigirando via via e soprattutto schiumando (con la schiumarola togliere la spuma giallastra che si forma). Quando il composto si sarà ben addensato, toglierlo dal fuoco e travasare la confettura calda nei barattoli di vetro. Una volta

raffreddati, consiglio di bollirli in una pentola alta ricoperti dall'acqua per almeno una ventina di minuti, così otterremmo una perfetta sterilizzazione. La vostra confettura è pronta per essere gustata e conservata per l'inverno.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/confettura-di-fichi-d-india/102468