



Marmellata di fichi

Ingredienti:

- 2 kg di fichi
- 1.2 Kg di zucchero
- la scorza di 2 limoni

Preparazione:

1. Sbucciare i fichi, spezzettarli e metterli in una terrina mescolandoli con lo zucchero.
2. Dopo averli fatti riposare per una notte, versarli nella pentola assieme alle scorze di limoni e fare sciogliere lo zucchero a fuoco lento, continuare a mescolare. Quando lo zucchero si è sciolto, aumentare la fiamma e fare cuocere la marmellata.
Togliere le bucce di limoni e versarla subito nei vasi tiepidi.
3. Conservare in luogo asciutto e buio fino al momento dell'uso.