Fichi sotto spirito

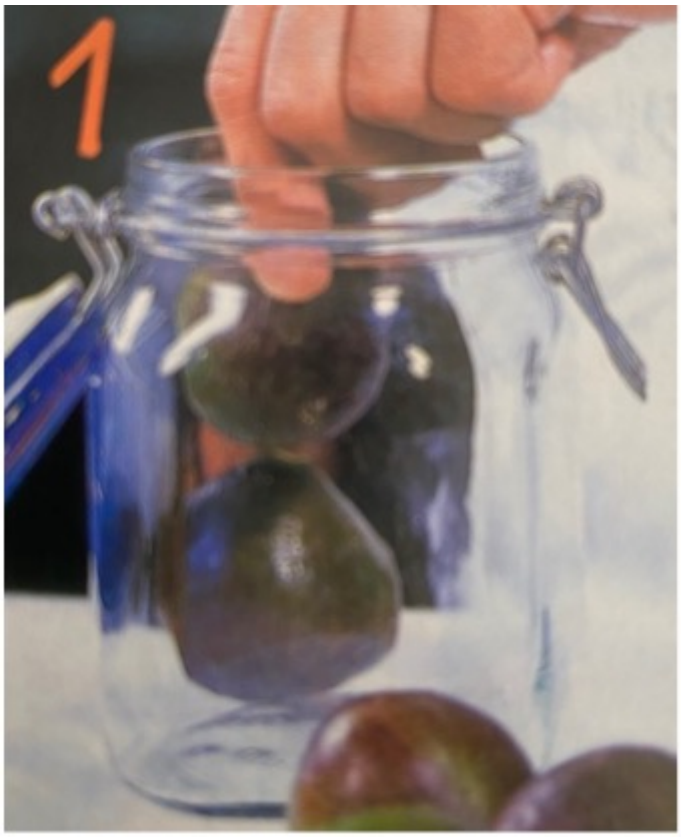
scritto da Mirko Achermann | 9 Marzo 2022

Ingredienti:

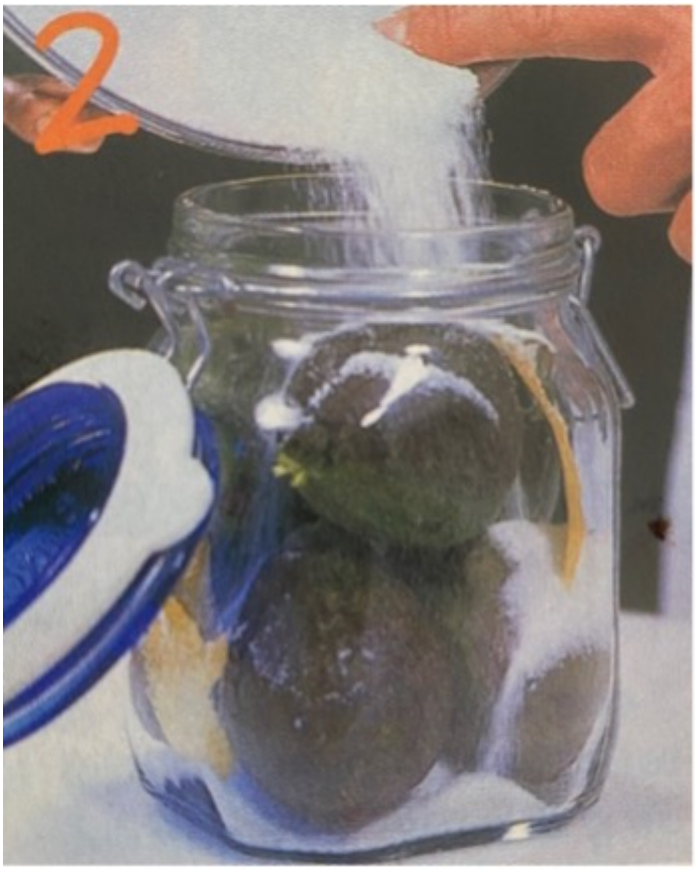
- 500 gr di fichi
- 500 ml di alcool 90°
- 400 gr di zucchero
- La buccia di 1 limone

Preparazione:

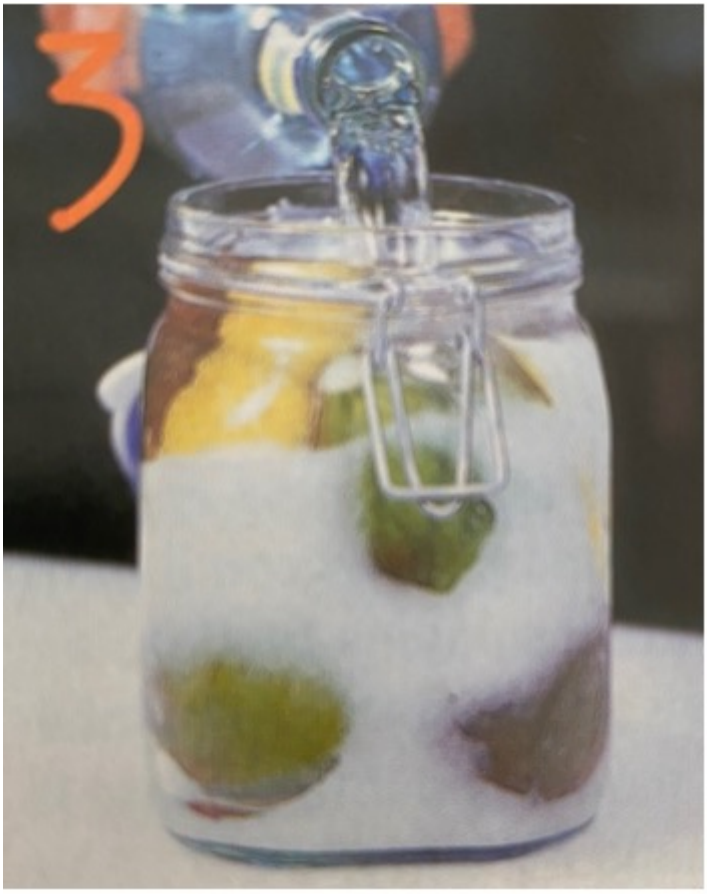
Lavate i fichi e asciugateli con un canovaccio; metteteli in un vaso di vetro ben lavato e asciugato (foto 1).



Aggiungete lo zucchero (foto 2) e la buccia di limone nel vaso.



Versate l’alcool (foto 3) e chiudete bene il vaso.



Agitatelo e riponetelo per un paio di mesi in una credenza al riparo dalla luce.

Ricordate che ogni settimana, almeno una volta, dovete agitare bene il vaso.