Marmellata di fichi

scritto da Mirko Achermann | 29 Agosto 2022

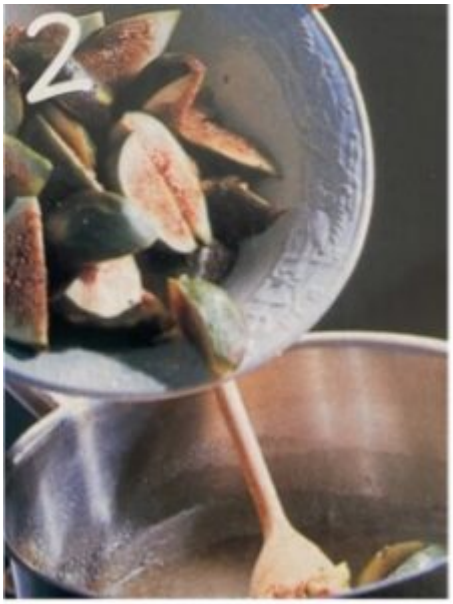
Ingredienti:

- 800 gr di fichi verdi
- 400 gr di zucchero
- Il succo di 1 limone
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1/2 bicchiere di grappa di moscato (o normale)

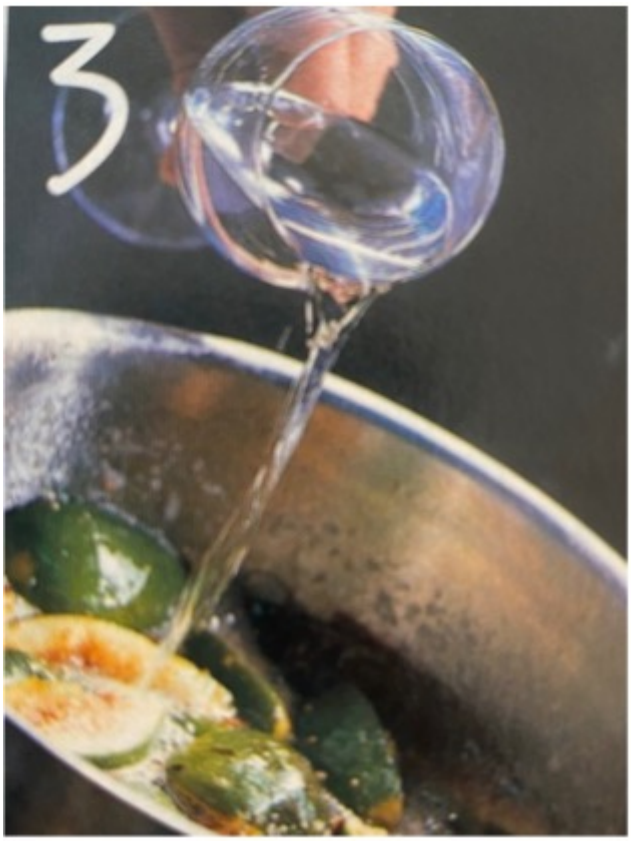
Preparazione:

Lavate i fichi, tagliateli a fette spesse circa 1/2 cm e metteteli in una casseruola (foto 1-2)





Aggiungete lo zucchero, il succo di limone, la cannella e la grappa (foto 3); portate a ebollizione.



Cuocete a fuoco moderato per 25 minuti.

Versate la marmellata nei vasi, chiudeteli subito ermeticamente e capovolgeteli in modo che il vaso, con il calore della preparazione, si sterilizzi.