



MARMELLATE

Marmellata di fichi viola



1 MARMELLATA DA 20 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINTEMPO DI COTTURA
60 MINCALORIE
120KNOTE
4 ORE DI RIPOSO

INGREDIENTI

1 Kg di Fichi viola

1 Mela (bio)

1 Limone bio

400 g di Zucchero di canna

Preparazione

- Lavate i fichi, asciugateli delicatamente con della carta assorbente e tagliateli a spicchi. Potete sbucciarli o lasciarli integri.
- Lavate e sbucciate la mela, eliminate torsolo e semi e tagliatela a tocchetti.
- Trasferite la frutta preparata in una ciotola, irroratela con il succo di limone filtrato e aggiungete lo zucchero. Mescolate con un cucchiaio di legno, copritela con la pellicola alimentare e fatela riposare per circa 4 ore in luogo fresco.
- Trascorso il tempo indicato, versate il composto insieme al liquido prodotto in una pentola in acciaio inossidabile e cuocetelo per circa un'ora a fuoco dolce, aggiungendo un po' d'acqua, se necessario e prelevando la schiuma che si formerà sulla superficie con una schiumarola.
- Quando la marmellata avrà raggiunto la densità desiderata, spegnete e travasatela ancora calda nei vasetti sterilizzati.

I consigli di Rossana

- Per sterilizzare i vasetti e mettere sotto vuoto le confetture.
- Non preoccupatevi se a fine cottura la marmellata risulta molto fluida. Una volta raffreddata si addenserà assumendo un aspetto gelatinoso. La marmellata sarà pronta quando una goccia posta su un piatto inclinato si solidificherà senza colare.
- La dose di zucchero può essere variata a seconda dei gusti ma tenete presente che più zucchero aggiungerete alla marmellata, tanto più a lungo si conserverà.