



Marmellata di Fico con Vaniglia

Vanilyalı İncir Reçeli



Mezzo kg di fichi
Due bicchieri di zucchero
2 o 2,5 bicchieri d'acqua
Un cucchiaino succo di limone
Una bustina di vaniglia

- # Primamente prendono i fichi freschi e si sbucciano.
- # Si mette abbastanza l'acqua e si bollisce dopo si aggiungono i fichi sbucciati.
- # Si bolliscono finché diventano morbidi,
- # In un'altra pentola si mette l'acqua e zucchero si cucinano finché arriva alla coerenza di sciroppo e poi si aggiunge succo di limone.
- # Poi i fichi si levano dall'acqua bollente e si buttano nello sciroppo si cucinano finché diventano trasparente.
- # Aggiungi la vaniglia subito prima di togliere dal fuoco. E si miscelano bene.
- # Dopo si spegne il fuoco e marmellata si raffredda dopo marmellata fredda si riempisse nel dopo si spegne il fuoco e marmellata si raffredda dopo marmellata fredda si riempie nello barattolo.

Nota: Il primo fico dal albero di fico si può chiamare "fico papà" .