Marmellata di Fico Secco

Kuru İncir Reçeli

750 gr di fichi secchi
3 bicchieri di zucchero
1 cucchiaino succo di limone
6 bicchieri d'acqua

Fichi secchi si aspettano per 2 ore nell'acqua fresca. Poi si levano i gambi e si tagliano in qualche pezzi.
Nella pentola si mettono zucchero e l'acqua e si inserisce sul fuoco medio e si bollisce finché arriva alla coerenza.
Dopo si.mwttononi fichi.
Si aggiunge salgemma e si cucina circa per 20 minuti.
Poi si leva dal fuoco e si lascia a freddare.
Dopo si riempisce nel barottolo e si coperta il coperchio strettamente.
Si può conservare circa per un anno nel posto fresco.

Nota: Per avere i gusti diversi si possono aggiungere cannella o cumino.

© ml.md (Italiano) Ricetta #: 1887 | Nome della ricetta: Marmellata di Fico Secco | Storia: 28.03.2024 - 12:05