



Dolce di Fichi con Arancia

Portakalli İncir Tatlısı



15 fichi secchi
Succo di pesca mezzo bicchiere
Un quarto di bicchiere liquido di bagnamento dei fichi

I fichi secchi si lavano. Si mettono in una ciotola e sopra si mette l'acqua finchè copre i fichi. si aspettano i fichi dentro nell'acqua minimo per 5 ore.

I fichi gonfiati si filano nella ciotola .

Sopra si mette lo zucchero polverato poi si aggiunge succo di arancia e dopo si aggiunge l'acqua dei fichi.

Poi si copre il coperchio di ciotola e si cucina per mezz'ora sul fuoco medio.

poi si spegne il fuoco e non si apre il coperchio per 15 - 20 minuti.

Poi dolce dei fichi con l'arancia si mette nel piatto da servire . Se volendo sopra si mettono sbuccia grattugiato d'arancia nel momento da servirsi.

Nota: Quantità d'acqua da bagnare i fichi deve essere poche perchè il proteine dei fichi escono nell'acqua.