



CONFETTURA DI FICHI CON SUCCO DI ARANCIA

- 750 grammi di fichi
- 1 bicchiere di spremuta di arancia
- 800 grammi di zucchero



Sciacquate i fichi sotto l'acqua corrente, eliminate dai frutti il peduncolo, sbucciateli e tagliateli a pezzi. Ponete il tutto in una pentola più alta che larga e aggiungetevi la spremuta di arancia.

Portate a ebollizione e fate bollire per 5 minuti circa, mescolando in continuazione per evitare che i fichi si attacchino al fondo della pentola. Aggiungete lo zucchero, poco alla volta, e continuate a mescolare. Portate di nuovo a ebollizione e, sempre mescolando, fate bollire per altri 15 minuti circa a fuoco vivace.

Quando la confettura ha raggiunto la giusta consistenza (ponetene una goccia su un piattino e inclinatelo: se non scivola via la confettura è pronta), versatela ancora bollente in vasetti di vetro, precedentemente sterilizzati, colmando sino a 1 centimetro dal bordo; chiudeteli ermeticamente e capovolteteli sino a raffreddamento.

Conservate in luogo fresco e al buio.

