

Confettura di fichi e vaniglia

Categoria: -



Informazioni Generali

Preparazione: 40 min	Cottura: 60 min
Costo: Basso	Difficoltà: Molto Basso

La confettura di fichi alla vaniglia è una conserva semplice e delicata, davvero gradevole al palato e ottima sia per realizzare crostate che per arricchire e accompagnare i gelati o le mousse.

Ricordate di acquistare dei fichi maturi e succosi, possibilmente privi di spaccature.



per circa 1 kg e 1/2 di confettura

» Acqua 1/2 bicchiere	» Vaniglia 1/2 bacca
» Fichi sbucciati 1 kg	» Zucchero 500 gr
» Limoni il succo di 1 medio	

Preparazione



Pulite i fichi con un panno umido, quindi sbucciateli (1) e tagliateli a metà o a quarti (2-3), se piuttosto grossi.



Poneteli in un tegame dai bordi alti, aggiungete mezzo bicchiere di acqua (4) e portate ad ebollizione ; continuate la cottura a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto, fino a che i fichi si spappoleranno per circa 30-40 minuti (5) , schiumando di tanto in tanto (6).





Passate il composto di fichi al passaverdure (7-8), quindi pesate la pentola vuota nella quale intendete cuocere la confettura e prendete nota del suo peso; versate al suo interno il composto di fichi, pesate il tutto e sottraete il peso della pentola (9); in questo modo otterrete il peso esatto della passata di fichi.



Mettete il composto di fichi sul fuoco e per ogni kg di peso , aggiungete 500 grammi di zucchero, 1/2 bacca di vaniglia e i suoi semi (10), il succo di 1 limone (11); mescolando spesso per evitare che la confettura si attacchi al fondo della pentola, lasciate cuocere per altri 25-30 minuti , o fino a che, facendo cadere una goccia di confettura su di un piatto e poi inclinandolo, vedrete che non scorre (12).

Se la goccia dovesse formare una scia, continuate la cottura per qualche altro minuto e poi ripetete la prova. Quando la confettura di fichi sarà pronta, ponetela immediatamente nei vasetti sterilizzati a chiusura ermetica che tapperete e capovolgerete lasciandoli raffreddare completamente.

Consiglio

Quando i vasetti contenenti la confettura di fichi e vaniglia saranno freddi, riponeteli in un posto buio, asciutto e lontano da fonti di calore.