

Fichi Caramellati



Per   Vasetti da 350 ml

Ingredienti

1 kg di fichi maturi ma non troppo molli (meglio se neri ma vanno bene anche bianchi)

350 gr di zucchero

la scorza grattugiata di un limone non trattato

3 cucchiaini di rum

Procedimento

Pulire i fichi (con la buccia) con un panno pulito, metterli interi in una pentola larga, aggiungere la buccia di limone grattugiata e ricoprire con lo zucchero. Fare cuocere a fuoco basso per circa 3 ore, fino a che lo zucchero si caramelli. Girare solo una volta o al massimo due per evitare che si rompano. Verso fine cottura aggiungere il rum e lasciare cuocere ancora per qualche minuto. Mettere i fichi ancora caldi in vasetti di vetro sterilizzati, tappare con tappi possibilmente nuovi, capovolgere i vasetti per una decina di minuti in modo da far creare il sottovuoto e lasciare raffreddare.

Per la sterilizzazione dei vasetti basta farli bollire in una pentola per una ventina di minuti, togliere dalla pentola con l'aiuto di pinze da cucina e passarli al forno ventilato e preriscaldato a 100° per 10 minuti.