



Confettura di fichi di Desirée Camisan

Ingredienti:

1 kg	Fichi maturi
n° 5	Cucchiaini di zucchero di canna
n° 5	Chiodi di garofano

Preparazione

1. Lavare molto bene 1 kg di fichi e tagliarli in 4 spicchi (mantenendo la buccia).
2. Aggiungere 5 cucchiaini di zucchero di canna e mettere il tutto sul fuoco, a fiamma media, mescolando adagio, facendo attenzione a non schiacciare troppo i fichi.
3. Quando il composto inizia a bollire, abbassare la fiamma e mescolare sempre adagio.
4. Dopo 30 minuti si inizia ad intravedere la densità della confettura, quindi si aggiungono 5 chiodi di garofano, che verranno poi tolti a fine cottura (circa 15 minuti dopo).
5. Il tempo di cottura totale è di circa 45 minuti. Nel mentre si sterilizzano i vasetti, ed una volta pronta la prelibatezza, si versa calda nei vasetti che verranno ben chiusi e capovolti per creare il sottovuoto e coperti da un canovaccio per evitare che si raffreddino troppo velocemente.
6. Una volta che i vasetti sono freddi, girarli per verificare che il sottovuoto si sia formato, quindi etichettarli con nome prodotto e data di produzione e sistamarli in un luogo buio e asciutto. Se il sottovuoto non si fosse formato, procedere a una seconda sterilizzazione in pentola.
7. Si consiglia di consumare la confettura almeno 30 giorni dopo la data di preparazione e comunque entro e non oltre un anno da tale data.

