



Confettura di fichi d'India e zenzero



PREPARAZIONE
2 ore



COTTURA
20-30 minuti



DIFFICOLTÀ
semplice



PER
4-5 vasetti da 200 g

INGREDIENTI

- 1 kg di polpa di fichi d'India
- 500 g di zucchero
- 50 g di radice di zenzero
- 1 limone

PREPARAZIONE

1. P Sbuccia i fichi d'India facendo attenzione alle spine e ottieni un chilo di polpa.
2. Tagliali a pezzettoni e passali al setaccio, con l'aiuto di un cucchiaio, in modo da eliminare i semi. Raccogli in una ciotola capiente.
3. Aggiungi lo zucchero, la scorza grattugiata e il succo del limone, mescola.
4. Pulisci la radice di zenzero e sbucciala, ricavane 50 grammi e grattugiala finemente, aggiungila al composto.
5. Sterilizza i vasetti.
6. Versa in una pentola il composto della confettura, porta sul fuoco e cuoci per 20-30 minuti circa da

Confettura di fichi d'India e zenzero

quando inizia a bollire, mescolando spesso.

7. Procedi con la prova piattino: fai colare una punta di cucchiaino su un piatto pulito e freddo, inclinalo, se resta compatta e non cola è pronta. Tieni presente che la consistenza di questa confettura è simile a quella del miele, più che di una normale marmellata.
8. Distribuisci la confettura ancora bollente nei vasetti sterilizzati fino a un centimetro dal bordo, chiudi con il tappo (che deve essere sempre nuovo) senza stringere troppo.
9. Fai la pastorizzazione per invasamento a caldo o la pastorizzazione con bollitura, entrambe vanno bene.
10. Etichetta, riponi in dispensa e consuma dopo un mese. La confettura, se correttamente conservata, dura circa un anno, una volta aperto il vasetto però conservalo (ben chiuso) in frigo per una settimana
11. Ricorda: prima di consumarle verifica che il tappo non sia bombato, che non ci siano muffe, bolle d'aria e/o cattivi odori, in questo caso massima cautela e va buttato via tutto!

