



Fichi Caramellati

Ingredienti

1 kg di fichi maturi

500 gr. di zucchero

Un bicchiere di aceto di vino

Un bicchierino di rhum

I fichi caramellati sono una delizia tipica romagnola da abbinare allo squacquerone per uno speciale fine pasto.

Mettere i fichi interi e non sbucciati in un tegame di acciaio. Versare lo zucchero e poi l'aceto. Lasciare in infusione per 4 ore.

Mettere sul fuoco bassissimo e portare ad ebollizione mescolando ogni tanto, delicatamente con un cucchiaino di legno.

Fare bollire per 3 - 4 ore finchè lo sciroppo che si produce sia abbastanza denso. A fine cottura aggiungete il rhum.

Versare in vasetti e immergerli in una pentola, coperti dall'acqua; portare ad ebollizione e fare bollire per 30 minuti.

Fare raffreddare e riporre in luogo fresco e buio.