



Marmellata di Mele e Fichi

Ingredienti

500 g di mele

500 g di fichi

1 bicchiere di vino bianco

500 g di zucchero

1 arancio

Marmellata che unisce due frutti di fine estate con lo scopo di sfruttare il succo dei fichi e la pectina delle mele per avere una marmellata poco bollita e con poco zucchero aggiunto per conservare il sapore originario.

Togliere il torsolo dalle mele dividendole in 4 e tagliarle finemente poi metterle sul fuoco in una capace pentola (antiaderente) aggiungere il vino e cuocerle per 30 minuti e poi aggiungere tutto lo zucchero girare e continuare la cottura per 30 minuti.



Aggiungere i fichi puliti (sarebbe meglio raccogliarli senza sporcarli e non lavarli) togliendo solo il picciolo; lasciare la buccia e aprirli a metà.



Continuare la cottura per 60 minuti poi aggiungere il succo e la buccia esterna dell'arancio, tagliata molto fine; proseguire la cottura fino a che si raggiunge la densità voluta (prova del piattino).

Imbottigliare calda ribaltando i vasetti per 10 minuti (i tappi devono fare "klik"); etichettare e conservare in luogo fresco e buio.