MARMELLATA DI FICHI

Ingredienti:

- 1 kg di fichi,
- 600 gr. di zucchero,
- 4 limoni,
- un bicchierino di liquore.

Il fico tende ad essre a bassa acidità; pertanto sarà utile unirlo al limone amche per dare alla marmellata un sapore meno dolciastro.
Togliete il piccolo e la buccia ai fichi che taglierete in due.
Metteteli al fuoco in una casseruola con pochissima acqua con la scorza grattugiata e il succo dei limoni, mescolando spesso e togliendo di tanto in tanto i semi che verranno in superficie.
Quando i fichi si saranno amalgamati aggiungete lo zucchero e fate cuocere il composto fiché avrà raggiunto la consistenza della marmellata, cui potrete aggiungere volendo, un bicchierino di grappa.
Versate il prodotto bollente nei vasi di vetro, appena lavati in acqua calda, riempiendo fino a un centimetro e mezzo dall'imboccatura.
Ripulite con cura i bordi e applicate le capsule, chiudendo con decisione ma senza forzare troppo.
Capovolgete i vasi, appoggiateli su una superficie non fredda e lasciateli in tale posizione per non meno di 5 minuti, per poi farli raffreddare normalmente.