

# Fichi caramellati

Una vera delizia da conservare sotto vetro. Tutta la dolcezza dei fichi esaltata dallo sciroppo di zucchero in cui cuociono lentamente.

Il risultato sono questi fichi caramellati teneri con il loro goloso sughetto, per i quali davvero non vedo limiti di applicazione. Relegarli solo a preparazioni dolci sarebbe un vero delitto, perché amano profondamente l'abbraccio e il connubio di sapori che sanno regalare quando incontrano buoni formaggi, dai freschi e molli ai più stagionati e saporiti. In ogni caso consiglio il modo in cui li ho assaggiati io per la prima volta, grazie alla mia cara amica e collega Michela che mi ha fatto conoscere una tipica ricetta romagnola, ovvero piadina, squaquerone e fichi caramellati! □ Provare per credere!



## INGREDIENTI:

- 1200 g di fichi maturi, ma ancora sodi
- 500 g di zucchero
- 300 ml di acqua

## PROCEDIMENTO:

Lavare delicatamente i fichi senza togliere né la buccia né il picciolo, sotto acqua fresca e disporli uno vicino

all'altro sul fondo del tegame in cui cuoceranno, senza sovrapporli. (Vedi foto).



Versarvi lo zucchero, distribuendolo in modo omogeneo. I fichi verranno quasi completamente coperti dallo zucchero.



In fine versare l'acqua e cuocere a fiamma dolce, senza amalgamare con un cucchiaino, basterà scuotere leggermente il tegame all'inizio mentre lo zucchero si scioglie per non fare attaccare il tutto.



Proseguire la cottura a fiamma dolce per circa 1 ora o fino a quando lo sciroppo di acqua e zucchero inizierà ad addensarsi ed i fichi avranno ceduto il loro succo, mantenendosi intatti.



Non asciugate eccessivamente lo sciroppo, dovrete tener presente che raffreddandosi, solidificherà ulteriormente e sono molto più buoni teneri accompagnati dalla loro salsa cremosa. Per regolarvi potete fare la prova del piattino versando un cucchiaino di sciroppo caldo sul piatto ed inclinarlo, se questo scivolerà via lentamente, la consistenza è giusta, se invece apparirà ancora molto liquido e scenderà rapidamente, dovrete proseguire la cottura ancora un po'. Raggiunta la cottura desiderata, lasciate raffreddare ed invasare in vasi precedentemente sterilizzati, vedi l'articolo sterilizzazione in forno Tecnica di sterilizzazione



Chiudere bene i vasi e sterilizzare nuovamente con la tecnica tradizionale per 20-30 minuti, secondo la grandezza dei vasi scelti. I fichi si conserveranno benissimo per almeno un anno e godrete della loro bontà tutte le volte che lo vorrete.