

# Confettura di fichi e anacardi con fruttapec 2:1

Quest'anno i fichi sul mio albero, sono maturati in tempi diversi rispetto al solito. Sarà colpa di questa pazza estate fatta di piogge intense e sole cocente.

Quello che non cambia e' la loro bontà, quella dolcezza che li contraddistingue e la bellezza di quei pomeriggi caldi e assolati con il frinire delle cicale in sottofondo, cogliendoli e mangiandoli direttamente lì, all'ombra di quei maestosi rami.

Ma non sono buoni solo freschi, perché non conservarli adeguatamente per gustarli tutto l'anno? Così ecco un esempio la classica confettura di fichi arricchita questa volta con gli anacardi croccanti e deliziosi, quasi burrosi nel loro sapore, perfetti con i fichi e ancora di più in questa confettura da spalmare generosamente su una buona fetta di pane, magari casalingo, per iniziare al meglio le nostre giornate.□

## INGREDIENTI:

- 1 Kg di fichi sani e maturi ( al netto degli scarti)
- 50 g di anacardi
- 500 g di zucchero
- 1 busta di fruttapec CAMEO 2:1

## PROCEDIMENTO:

Sbucciare i fichi maturi e tagliarli a pezzettoni, fino ad ottenere 1 kg di polpa al netto degli scarti. Versarli nella pentola, aggiungere lo zucchero miscelato con il fruttapec 2:1, amalgamare bene il tutto e portare a bollore.



Dal momento del bollore contare 3 minuti, poi spegnere il fuoco, aggiungere gli anacardi tritati grossolanamente a coltello, rimuovere l'eventuale schiuma formata in superficie e invasare a caldo in vasetti precedentemente sterilizzati.



Chiudere subito i vasetti e capovolgerli per 5 minuti, poi raddrizzarli e lasciarli riposare fino a completo raffreddamento. Conservare in luogo fresco e buio.