

CONETTURA DI ALBICOCCHE E FICHI

Abbiamo due alberi di albicocche e quest'anno uno ne ha fatte una grandissima quantità, aveva i rami pesantissimi e stracolmi di buonissimi frutti, tra l'altro di una qualità che a me piace moltissimo, sono dure ma dolci.

Per smaltirne un pò ho pensato questa volta di fare la confettura, ma non semplice.. perchè non aggiungere i fichi!?!?!.. vengo dalla "scuola" di mia mamma che, avendo diversi alberi da frutto, ha sempre fatto una confettura mista, prugne, fichi e pesche.

La mia nuova versione devo dire che mi sembra molto buona ed equilibrata, i due frutti si sentono distintamente.

P.S. il peso della frutta è considerato già pulito mondato e privo di nocciolo

CONFETTURA ALBICOCCHE E FICHI

450 gr di fichi
650 gr di albicocche
400 gr di zucchero



Sbucciate le albicocche privatele del nocciolo e tagliatele a pezzi, pelate i fichi e tagliateli a metà. Mettete tutto in una casseruola antiaderente assieme allo zucchero. Lasciate macerare qualche ora.

Mettete a cuocere utilizzando possibilmente uno spargifiamma in questo modo eviterete di far attaccare la confettura.

Mescolate ogni tanto per controllare che non si attacchi.
Lasciate cuocere circa due ore e comunque sarà pronta quando mettendone una piccola quantità in un piatto inclinato scivolerà molto lentamente.

Nel frattempo fate bollire dell'acqua e metteteci dentro i vasetti e i coperchi in modo da sterilizzarli. Scolateli e asciugateli.

Versate la confettura ancora bollente nei vasi chiudeteli bene e rovesciateli. Girateli solo quando saranno completamente raffreddati.



