

Confettura di fichi pere e limoni caramellati

Come ogni anno il nostro albero di fichi ne produce un'enorme quantità e quest'anno ho deciso di realizzare anche qualche confettura differente dalla tradizionale. Questa di fichi, pere e limoni caramellati è davvero riuscita molto bene, il mix dei sapori è ben equilibrato e l'intenso profumo di limone la rende, per me che lo amo, eccezionale. Fondamentale è bollire i limoni per 3 volte cambiando sempre l'acqua in modo da eliminare l'amaro della buccia, una volta cotti io ho anche eliminato le pellicine bianche che si trovano all'interno, quelle che dividono gli spicchi.



Confettura di fichi pere e limoni caramellati



- Ingredienti per i limoni caramellati
 - 4 grossi limoni non trattati (circa 800 g*)
 - 150 g di zucchero
 - Ingredienti per la confettura
 - 800 g di pere abate al netto
 - 800 g di fichi bianchi
 - 350 g di zucchero
 - 15 g di zenzero disidratato senza zucchero
 - *i limoni sono quelli molto grandi con la scorza rugosa molto spessa (vedi nelle foto)
1. Lavate i limoni, fate bollire 3 pentole di acqua. Fate bollire i limoni interi per 10 minuti, scolateli e metteteli nel secondo tegame, bollite altri 10 minuti e metteteli nella terza pentola, cuocete gli ultimi 10 minuti e scolate i limoni. Tagliateli a metà, eliminate i semi e la parte bianca all'interno, quella che divide le fette di limone. Raccogliete la polpa che sarà piuttosto liquida, e mettetela in una padella. Tagliate i limoni a fette e mettetete anch'esse in padella, unite lo zucchero e cuocete a fiamma bassa finché il liquido sarà asciutto, tagliate grossolanamente le fette di limone e tenete da parte. *
 2. Lavate le pere, tagliatele a metà, eliminate il torsolo e tagliatele a piccoli pezzetti, pulite i fichi con un

panno umido e tagliate anch'essi in pezzi, mettete tutto in un tegame dal fondo pesante, unite il limone tritato con tutta la polpa, lo zucchero e lo zenzero tritato finemente. Mescolate tutto e mettete sul fuoco con uno spargifiamma. Cuocete a fuoco lento per 3 ore, frullate una parte di confettura, a piacere in base a come più gradite la consistenza, e cuocete altri 30 minuti.

3. Versate la confettura ancora bollente nei vasi sterilizzati, chiudete con il coperchio e rovesciateli. Una volta freddi poneteli in dispensa.
4. **ps. consiglio per ogni limone di assaggiare un pezzetto di scorza per verificare che non sia amara, questo perché mi è capitato che, nonostante il procedimento fatto, alcuni limoni siano rimasti molto amari, in questo caso rovnereste tutta la confettura.**








Confezioni di Venere




Candela di Venere




Lamberto di Venere

