



Fichi secchi - [Visualizza sul sito](#)
di Imma

conservare - fichi - essiccare

è fuori stagione , ma teniamola presente per la prossima estate, così vi fate la scorta di fichi secchi.

scrivo il metodo di mia mamma ormai collaudatissimo, ogni estate ne fa una scorta di 5 kg. i fichi sono quelli della mia campagna piccoli e molto zuccherini.

procuratevi i fichi ben maturi, i migliori quelli con la goccia mielosa.

Si mettono dentro un sacchetto di patate a reticella, si porta a bollore una pentola di acqua , si mettono dentro l'acqua bollente con la reticella, si aspetta di nuovo il bollore e si tolgono dall'acqua si scolano per bene e si sistemano su un asse di legno ad asciugare al sole (siamo ad agosto) dopo 4/5 gg. se sono ben asciutti ma non secchi , devono essere morbidi al tatto , si possono congelare nel freezer. Se sono più o meno 1 kg. e avete spazio nel vostro frigo potete lasciarli fino al bisogno.

eCucinando.it