



mangiaredadio

MOSTARDA DI FICHI DURI

Ricetta di *Annamaria Vernuccio*

INGREDIENTI (per 4 persone)

1 Kg di fichi duri

400 gr di zucchero semolato

½ bicchiere di vino bianco

½ bicchiere di aceto rosso



PREPARAZIONE

Riponete in una casseruola di bordi alti tutti gli ingredienti. Accendere il gas, portare a bollore e lasciar cuocere per circa un'ora. La consistenza finale dovrà risultare né troppo caramellata, né troppo liquida.

Per "correggere": se la mostarda risulta troppo caramellata, aggiungere acqua; qualora fosse troppo liquida, togliere i fichi e lasciar stringere a fuoco vivo il liquido in eccesso.