

Il ritorno delle (st)renne: i fichi!



# Fig rolls libanesi

---



250 g di farina 00  
250 g di manitoba  
25 g di lievito  
70 ml di latte  
2 cucchiaini di zucchero  
30 g di burro morbido  
200 ml di succo d'arancia circa  
1 uovo grande  
acqua di fiori d'arancio  
cardamomo  
tuorlo d'uovo e latte per spennellare  
semi di sesamo  
marmellata di fichi

Far bollire il latte e lasciarvi in infusione il cardamomo, per qualche minuto. Sbriciolare il lievito di birra in una terrina, unire un cucchiaino di zucchero, versarvi sopra il latte tiepido filtrato, mescolare fino a sciogliere il lievito e lasciar riposare coperto, fino a quando non inizia a fare bolle in superficie e a crescere: grosso modo, 5-10 minuti.

Nell'impastatrice, mettete le farine, il burro, l'altro cucchiaino di zucchero, l'uovo, l'acqua di fiori d'arancio e il lievito sciolto ed iniziate a mescolare,

aggiungendo a poco a poco il succo d'arancia, fino a quando l'impasto sarà diventato morbido ed elastico. Lasciate lievitare in luogo caldo fino al raddoppio.

Dopodiché, smontate l'impasto e stendetelo col mattarello, sul piano di lavoro infarinato, in un rettangolo. Ritagliate tante strisce sottili, dello spessore di pochi mm, larghe 3-4 cm e lunghe 10 e stendetevi all'interno un velo sottile di marmellata.

Ripiegate le strisce, premendo bene sui bordi in modo da sigillarle e poi arrotolatele, dando loro la forma che vedete qui sotto o quella che preferite.



Spennellatele con un'emulsione di latte e uovo, cospargetele con semi di sesamo e lasciate lievitare per una ventina di minuti.

Infornate a 180 gradi, modalità statica, per 20-25 minuti: devono essere dorate in superficie e morbide.

Note mie

Partiamo *dagli ingredienti* e per la precisione *dalle farine*: di solito, nei lievitati, io faccio metà e metà: metà farina forte (manitoba), metà farina debole (00). Ho sempre ottenuto risultati più che soddisfacenti, per cui non sto più a complicarmi la vita sperimentando altre proporzioni. Però, trattandosi di un impasto piuttosto facile, credo che si presti bene ad altri tentativi, a maggior ragione se avete una ricetta vincente per il pan brioche.

Le *quantità di lievito* sono quelle standard, per mezzo kg di farina: personalmente, ne uso meno, aumentando i tempi di lievitazione (ma anche no, finchè fa caldo), ma se avete fretta, con queste dosi in meno di un'ora avrete un impasto raddoppiato.

Per quanto riguarda il *succo d'arancia*, va bene quello del supermercato, che essendo filtrato non ha l'inconveniente delle impurità del succo spremuto. va da sé che dobbiate usare un buon prodotto, senza zuccheri aggiunti nè conservanti. Solo succo, al 100%.

*Gli aromi* sono invece molto importanti: per quanto riguarda il *cardamomo*, io ho usato i semi (rompendo la capsula, ovviamente): quindi, nel giro di pochi minuti il latte si era perfettamente aromatizzato. Se invece usate la polvere, magari aggiungetene un po' all'impasto, per evitare che in cottura finisca per prevalere l'*acqua di fiori d'arancio*. In merito a quest'ultima, mai smetterò di dire che quella del supermercato non va bene: andate in una drogheria e insistete per avere "quella vera". Oppure fatevi amica l'Annalu, che è la migliore pusher che conosca...

Idem per quanto riguarda il ripieno: la Dani fa anche servizio a domicilio, grazie al corriere numero 3 che è la bambina più deliziosa del mondo. Se però preferite rivolgervi alla vostra dispensa, va bene qualsiasi *marmellata di fichi*, a patto che sia buona. Nulla vi vieta di insistere sulla nota mediorientale, aggiungendo datteri, noci, mandorle, pistacchi e fichi secchi e magari anche un cucchiaino di miele nell'impasto...

In merito al procedimento, ho lavorato tutto nel Kenwood, prima con la frusta k e poi con la frusta a gancio, fino all'incordatura dell'impasto. Come dicevo prima, però, trattandosi di un impasto facile, potete anche lavorarlo a mano: l'essenziale è che otteniate un impasto liscio, morbido ed elastico

L'unica difficoltà riguarda l'aggiunta del liquido. Non è un impasto molto idratato, ma ci vogliono sempre 250-280 ml di liquido su 500 g di farina e molto dipende dal potere di assorbimento di queste ultime. Al solito, il consiglio è di aggiungere il liquido (in questo caso il succo d'arancia) poco alla volta: quando otterrete una consistenza morbida, fermatevi.

La lievitazione è breve: fino al raddoppio, la prima (un'ora e mezza, due ore), venti minuti la seconda. Attenti a disporre le brioches ben distanziate sulla teglia, perchè in cottura crescono ancora.

La forma è variabile, a seconda della vostra fantasia. Io ho capito come li avrei voluti solo all'ultimo tentativo, ma se siete meno impediti di me riuscirete ad avere ottimi risultati da subito: un pregio di questo impasto è la

lavorabilità, per cui riuscite a stenderlo e a maneggiarlo molto bene. Idem per quanto concerne la sigillatura: "tiene" con la semplice pressione delle dita, senza bisogno di ricorrere al tuorlo d'uovo per incollarla



Controllate la cottura, mi raccomando: appena sono dorate, fuori dal forno, perchè devono rimanere morbide. Nel mio forno, a modalità statica, mi ci son voluti 22-23 minuti e direi che grosso modo potrebbe essere una tempistica valida per tutti. Controllate dopo venti minuti- e poi decidete il da farsi

Alessandra

(<http://menuturistico.blogspot.com/2011/09/fig-rolls-libanesi-e-la-gran-fig-ata.html>)

# *Crostata di fichi su crema frangipane con ganache al cioccolato fondente*

---



*Ingredienti:*

*200 g di farina*

*50 g di zucchero a velo*

*125 g di burro freddo a cubetti*

*1 grosso tuorlo*

*1-2 cucchiaini di acqua o q.b.*

*sale*

*per la farcitura:*

*100 g di zucchero semolato*

*90 g di burro ammorbidito*

50 g di farina bianca  
150 g di farina di mandorle  
2 grosse uova sbattute  
1 cucchiaino di essenza di vaniglia  
5-6 fichi maturi tagliati a metà

Per la ganache:  
500 g di cioccolato fondente al 70%  
250 ml di panna



Mescolare la farina, lo zucchero a velo e un pizzico di sale in una terrina di media grandezza e incorporare il burro a pezzetti per ottenere un composto granuloso fine. Unite il tuorlo e lavorate velocemente il composto fino a formare una pasta soda. Aggiungete acqua a sufficienza per avere una pasta liscia. Datele la forma di un rotolo, avvolgetela nella pellicola trasparente e tenetela in frigorifero per almeno 30 minuti.

Riscaldare il forno a 200°C e ungete leggermente uno stampo scanalato da 24 cm di diametro.

Togliete la pasta dalla pellicola, trasferitela su una superficie leggermente

*infarinata e stendete una sfoglia di circa 5 cm più grande della tortiera. Premetene uniformemente il fondo e i lati finché avrà lo spessore di 3-5 mm. Pizzicate i bordi in modo che superino di 3 mm il bordo della tortiera. Punzecchiate il fondo con una forchetta e lasciate la tortiera in frigorifero per 30 minuti.*

*Preparare la farcitura, mescolare lo zucchero, il burro, la farina, le mandorle, le uova e la vaniglia in un robot da cucina fino ad ottenere una pasta omogenea. Distribuire la crema frangipane così preparata sulla base della torta e livellate la superficie con una spatola o il dorso di un cucchiaio. Disponete i fichi tagliati a metà sulla base della torta con il lato tagliato verso l'alto, formando un motivo decorativo.*

*Fate cuocere la torta in forno 40 minuti o finché la crema sarà dorata.*

*Lasciatela raffreddare a temperatura ambiente nella tortiera.*

*Preparare la ganache: sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria o nel microonde ed aggiungervi poco per volta la panna che avremo precedentemente riscaldato. Con una sac-a-poche, distribuire la ganache negli spazi tra i fichi e poi formare una "gabbia" di cioccolata sopra la crostata.*

*Servire la torta accompagnandola con panna.*

*Nota mia: credo di avere usato una ventina di fichi perché erano piccoli*



Anna Luisa

(<http://assaggidiviaggio.blogspot.com/2011/09/chi-ha-detto-che-i-fichi-sono-solo.html>)

# Dessert ai fichi di Nigella

---

Non preoccupatevi se l'autrice è Nigella, perché stavolta, a parte i fichi, di calorico c'è davvero poco. Io l'ho chiamato dessert, perché soddisfa ampiamente la voglia di dolce e così si può fare a meno di uno più calorico. Altrimenti scegliete un dolce light altrimenti il cumulo delle calorie sarà alla Nigella!



Dessert di fichi al miele e yogurt

Ingredienti per 4 commensali:

4 fichi

1 vasetto di yogurt al naturale bianco

2 cucchiaini di vino rosso (io invece ho usato un vino cotto di cui vi metto la ricetta più sotto)

2 cucchiaini di miele (io ho usato quello di arancio, ma va bene uno qualsiasi, tranne quello di castagno)

una manciata di pistacchi non salati

Preparate la salsetta di accompagnamento mescolando lo yogurt, con il miele e il vino. Quindi lavate delicatamente i fichi e asciugateli (non dovete sbucciarli) e tagliateli in quattro partendo dalla cima e senza arrivare in fondo. Versate su ogni fico la crema di yogurt. Tritate grossolanamente i pistacchi e distribuiteli sopra i pistacchi.

Vi sembra abbastanza semplice? E poi si dice che è complicato preparare qualcosa per i celiaci!

Adesso vi metto la ricetta del vino cotto di Delia Smith. Questa bevanda calda è fantastica nelle sere d'inverno, per una cena in piedi bisogna servirlo in una grande boule con un mestolo e dei bicchieri larghi e possibilmente con il manico, e si ricreerà la magica atmosfera inglese.

Le quantità sono a vostro piacere

Vino rosso (Delia specificava dichiaratamente che più il vino fosse di minore qualità meglio era, ma in questa casa il vino di scarsa qualità è bandito, altrimenti rischio il divorzio e quindi non ho seguito il consiglio, ma sicuramente non deve essere uno eccellente)

zucchero

arance (ovviamente biologiche)

4 chiodi di garofano per ogni arancia

cannella in pezzi

Mettete il vino in una pentola capiente, aggiungete lo zucchero e le arance lavate, tagliate a metà e infilate con due chiodi di garofano per parte.

Accendete il fuoco e fate scaldare ben bene, fino a quando non si sarà sciolto lo zucchero. Assaggiare per regolarvi sul giusto aroma da conseguire, ma state attenti che in questo modo potrete anche ubriacarvi. Servite lasciando le arance dentro il vino.

Questo vino, così preparato, ha ovviamente conferito quell'aroma particolare dovuto alle spezie che è stato davvero quella nota particolare che cercavo. Ma un vino rosso qualsiasi andrà bene, parola di Nigella!

Accorgimenti: ho usato tutti ingredienti naturalmente privi di glutine come frutta, zucchero, vino, miele. Fate attenzione solo allo yogurt. Quello al naturale non contiene glutine, ma alcuni, soprattutto quelli aromatizzati potrebbero contenerlo, quindi leggete sempre le etichette.

Stefania

(<http://saporiesaporifantasie.blogspot.com/2011/09/dessert-ai-fichi-o-fichi-per-dessert.html>)

# *CROUSTADES DI FICHI, FORMAGGIO FRESCO E NOCCIOLE CARAMELLATE*

---

*(da una ricetta di Michel Roux)*



*Per 4 persone*

*4 cestini di pasta Fillo*

*80 gr zucchero*

24 nocciole, leggermente tostate e tritate grossolanamente  
8 cucchiái di formaggio cremoso (io ho usato il Philadelphia)

4 fichi maturi

Mettete lo zucchero in una padella dal fondo spesso e scaldatelo lentamente finchè è sciolto. Appena prende il colore caramello chiaro, aggiungete le nocciole e rigiratele nel caramello e versate il tutto in una teglia leggermente unta di olio. Fate raffreddare.

Intanto prendete i cestini di pasta Fillo e distribuiteci il formaggio sopra. Tagliate in verticale i fichi in 8 spicchi, tenendoli attaccati alla base e apriteli come un fiore, poggiatene uno su ogni croustade. Decorateli con i pezzi i nocciole caramellate e servite!!!

Flavia

(<http://cuocicucidici.blogspot.com/2011/09/ci-sono-fichi-e-fichi-colin-firth-is.html>)

# *Tatin di fichi all'aceto balsamico (E. Knam) con gelato alla ricotta di bufala*

---

(Da Ernst Knam - *Tatin dolci e salate* - Bibliotheca Culinaria)



Per 6-8 persone:

10 - 12 fichi freschi

250 g pasta sfoglia preparata con farina di riso\*

200 g zucchero semolato

50 g burro

30 g aceto balsamico

Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità statica.

Sbucciare i fichi, tagliarli a metà, poi in quarti.

Far caramellare lo zucchero con qualche goccia d'acqua direttamente nello stampo da Tatin. Togliere lo stampo dal fuoco, unire l'aceto balsamico e il burro e mescolare con un cucchiaino di legno, fino ad ottenere un caramello omogeneo. Disponi i fichi e rimetterli sul fuoco a fiamma molto bassa, facendoli candire per 5 minuti.

Stendere la pasta sfoglia a 2 mm di spessore, e con un diametro di 2-3 cm più grande di quello dello stampo. Adagiare il disco di pasta sulla frutta, rimboccando i bordi verso il basso.

Infernare e far cuocere per 25-30 minuti, finché la sfoglia non sarà ben dorata.

Togliere dal forno e lasciar raffreddare la Tatin per qualche minuto, quindi rovesciarla sul piatto di portata e servire accompagnato da una pallina di gelato fiordilatte.

\*Per una versione veloce e gluten-free della pasta sfoglia preparate la *flaky pie crust* utilizzando farina di riso al posto della farina 00.

## GELATO ALLA RICOTTA DI BUFALA

Da Caroline Liddell, Robin Weir - *Gelati e Sorbetti* - Newton Compton

400 g latte intero

250 g ricotta (io di bufala, per l'appunto, ma la ricetta prevedeva l'uso di ricotta vaccina)

220 g zucchero semolato

150 g panna fresca

3 tuorli

1 cucchiaino di Rhum scuro

Preparare la crema inglese: portare il latte e metà dello zucchero appena sotto al punto di ebollizione; montare in una ciotola i tuorli con il restante zucchero, fino a che il composto è bianco e spumoso e "scrive". Unirvi il latte, rimettere sul fuoco a fiamma bassissima e fare addensare la crema, finché raggiunge gli 85°C.

Aggiungere la ricotta schiacciata grossolanamente con la forchetta e mescolare la crema vigorosamente, fino a quando non risulterà liscia (eventuali piccoli grumi non dovranno comunque preoccupare, perché si scioglieranno in fase di addensamento del gelato). Far raffreddare immergendo il recipiente in un altro contenente acqua molto fredda e cubetti di ghiaccio, poi coprire e mettere in frigorifero.

Quando la crema sarà ben fredda amalgamarvi la panna e il Rhum e versare nella gelatiera. Avviare la gelatiera e fare addensare finché il gelato non abbia raggiunto la consistenza della panna montata (20-25 minuti). Trasferirlo a questo punto molto rapidamente in una vaschetta, coprire con

un foglio di carta oleata facendolo aderire alla superficie del gelato, chiudere la vaschetta con il suo coperchio e mettere in freezer per qualche ora. Lasciare ammorbidire in frigo per 25-30 minuti prima di servire.

Sul gelato della foto si intravede, in fondo, qualcosa di scuro: avevo infatti voluto aggiungerci anche delle uvette ammollate nel Rhum ma ho fatto l'errore di metterle fin da subito nella gelatiera e quelle, obbedendo alla legge di gravità, si sono precipitate sul fondo. La prossima volta le inserisco dopo 15 minuti di lavorazione, quando il gelato ha già preso consistenza. :-)



Maria Pia

(<http://laapplepiedimarypie.blogspot.com/2011/09/tatin-di-fichi-allaceto-balsamico-e.html>)

# GELATO AL PARMIGIANO CON FICHI CARAMELLATI

---

(senza gelatiera)



350 g di panna da montare non montata

200 g di Parmigiano Reggiano

In un casseruolino, far scaldare la panna fin quasi al punto di ebollizione: versarvi il Parmigiano tutto in una volta e, con un cucchiaino di legno, mescolare bene, a fiamma bassa, fino a quando il formaggio si è completamente sciolto. Filtrare attraverso un colino a maglie fitte,

direttamente in un contenitore come quello che vedete nella foto (deve avere i bordi un po' alti) e mettere in frigo per almeno sei ore.

Servire con fichi caramellati o con una salsa di pere al vino rosso



### *Note mie*

**Ingredienti:** è il solito discorso. Ricetta semplice, ergo ingredienti di ottima qualità. Panna fresca da montare, Parmigiano Reggiano che sia tale: ovviamente, nessuno vi chiederà di immolare il pezzo stagionato da trent'anni che ormai fa parte dell'asse ereditario, ma un buon Reggiano ci vuola. Non usate il Padano, perchè fonde male e il rischio che si raggrumi c'è

**Procedimento:** è facilissimo, come avrete visto, per cui non so proprio quale consiglio darvi, se non la solita raccomandazione di non far bollire la panna. (a questo, ci sono arrivata provando e riprovando, perchè nei primi

tentativi, timorosa che il formaggio non si sciogliesse, temo di averla portata a temperature altissime...). Anche quando fondete il Parmigiano, lavorate sul fornello a fiamma bassissima o, se vedete che basta solo mescolare e il calore del liquido è sufficiente a far sciogliere il formaggio, lavorate fuori dal fuoco.

*Non è necessaria la gelatiera*, nel senso che si ottengono dei buoni risultati già così: prima di servirlo, mescolatelo bene, in modo da conferirgli morbidezza. Se però avete la gelatiera, vi assicuro risultati strepitosi.

Come si serve?

Come antipasto- e allora potete giocare sul contrasto "caldo-freddo", servendolo magari con una salsa di pere al vino rosso\*; oppure come pre dessert, con i fichi caramellati di cui trovate [quí la ricetta](#) o anche semplicemente con fichi freschi, velati da miele di corbezzolo. Oppure nei mille modi che la vostra fantasia vi suggerirà: perchè intanto, in qualsiasi modo lo prepariate, sarà un successo assicurato.

\*ricetta veloce della *salsa di pere al vino rosso*.

Mondate una pera kaiser, matura ma soda e tagliatela a pezzetti molto piccoli. Mettetela in un padellino con poco burro e due cucchiaini di zucchero di canna e lasciate caramellare. Non è necessario aggiungere acqua, perchè le pere rilasciano già abbondante liquido in cottura. Fuoco basso e mescolate ogni tanto. Quando il liquido si è un po' ridotto e le pere sono traslucide, aggiungete un cucchiaino di miele (castagno, se preferite un gusto più persistente, acacia o millefiori se volete andar sul leggero) e un bicchiere di vino rosso, circa 100 ml. Alzate la fiamma e fate ridurre, sempre mescolando. Servite la salsa calda, sul gelato freddo, meglio se direttamente in tavola per evitare che quest'ultimo si sciolga prima di arrivare in tavola.

Alessandra

(<http://menuturistico.blogspot.com/2011/09/le-strenne-il-gelato-al-parmigiano-e.html#more>)

# *Fíchí con lonzino e salsa di pere e parmigiano*

---

*(da "I grandi libri degli ingredienti")*



*Ingredienti:*

*5 fíchí*

*150 g di lonzino a fette sottili*

*3 cucchiái di acqua*

*1 cucchiáino di miele d'acacia*

*1 cucchiáino di agar agar in polvere*

*per la salsa:*

*1 pera William*

*1 cucchiáio di parmigiano*

*2 cucchiái di latte*

*30 g di burro*

*sale e pepe*



*Spellate i fichi e metteteli nel mixer a bicchiere. Sciogliete l'agar agar nell'acqua insieme al miele e uniteli ai fichi frullando il tutto. Versate in 4 stampini semisferici e fate rapprendere in frigorifero per 2 ore.*

*Spellate la pera e tagliate la polpa a pezzetti, saltatela in padella con il burro e sfumate con il latte. Salate, pepate e spolverizzate di parmigiano grattugiato; passate il composto al setaccio e tenete in fresco.*

*Riducete il lonzino a julienne e rosolatelo per 10 secondi in padella antiaderente ben calda senza l'aggiunta di grassi.*

*Sformate le cupolette e servitele accompagnate con il lonzino croccante e con la salsa di pere e parmigiano.*

*Note mie: ho sostituito l'agar agar con 2 fogli di colla di pesce, precedentemente ammollati in acqua fredda e poi sciolti nell'acqua e miele riscaldati.*

*Anna Luisa*

*(<http://assaggidiviaggio.blogspot.com/2011/09/come-dimostrare-di-aver-gradito-il-dono.html>)*

# Cous cous di maïs con zucca e fichi e salsa di yogurt alla menta

---



Fichi e zucca con salsa di yogurt

Per il condimento per 6 persone (anche se forse avrei dovuto osare di più!)

500 gr. zucca (già pulita)

250 gr. di fichi

2 cipolle rosse

olio extravergine d'oliva

curcuma

zenzero

cardamomo

curry

menta

aglio

1 yogurt naturale

sale

Tagliare le cipolle a fettine e la zucca a cubetti. Mettere un po' d'olio in un tegame e far saltare le cipolle e la zucca, insieme a tutte le spezie per un quarto d'ora scarso. Salate. Lavate bene i fichi e, senza sbucciarli, tagliateli in otto parti e a fine cottura aggiungerli alla zucca e far saltare per pochi

minuti. Quindi aggiungete metà yogurt e spegnete e aggiungete la menta spezzettata con le mani. Nel frattempo tritate l'aglio e aggiungetelo al resto dello yogurt insieme alle spezie e ad un filo d'olio, un pizzico di sale e altra menta spezzettata piccola piccola.

Nel frattempo preparate il cous cous come scritto sulla confezione. Servite con qualche spicchio di fico non cotto.

Confesso che mi spaventava alquanto l'abbinamento, ma invece funziona davvero. Un suggerimento che posso darvi è quello di far soffriggere anche uno spicchio d'aglio nell'olio, insieme alle spezie, e di toglierlo appena è dorato e quindi procedere come da ricetta. Io non l'ho fatto perché il dolce doppio è intollerante all'aglio e poi sta male per tre giorni, ma secondo me dona una marcia in più.

Piccoli suggerimenti: io ho usato il cous cous di mais della Nutrifree (€ 3,95 per 375 gr.), ma se ne trovano in commercio da Naturasi di diverse tipologie (di riso e mais, ad esempio, ma non prendete quello di kamut perché non è adatto ai celiaci e guardate che ci sia scritto che non contiene tracce di glutine). Per il resto tutti gli altri ingredienti non contengono glutine naturalmente, ma le spezie certificate sono solo quelle della Cannamela.

Stefania

(<http://saporiesaporifantasie.blogspot.com/2011/09/cous-cous-con-zucca-e-fichi-e-salsa-di.html>)

# *Fichi con mousse di prosciutto di Parma*

---



6 fichi

50 gr di prosciutto di Parma a tocchetti

80 gr di Mascarpone

1/4 cucchiaino di olio Evo

pepe nero

Per guarnire:

1 cucchiaino di miele

6 nocciole tostate

In un mixer ad immersione mettete tutti gli ingredienti tranne i fichi e riducete tutto ad una mousse.

Lavate e tagliate il "picciolo" ai fichi e con una sac-a.poche metteteci sopra la mousse .

In un pentolino sciogliete il miele e versateci le nocciole, che userete per decorare i fichi.



Flavia

(<http://cuocicucidici.blogspot.com/2011/09/fichi-con-mousse-di-parma-figs-and.html>)

# *Soufflè di Castelmagno con salsa di fichi al Porto*

---



Per 4 persone

## Per i soufflé:

100 g Castelmagno

100 g latte fresco intero

50 g burro

30 g farina di riso (ma va bene anche la 00)

20 g Parmigiano Reggiano grattugiato

10 g senape di Digione (1 cucchiaio)

4 albumi

3 tuorli

1 pizzico di noce moscata

sale

pepe bianco di mulinello

burro e farina per gli stampi

## Per la salsa di fichi:

200 g fichi freschi maturi

50 g Porto

Imburrare e infarinare 4 stampi monoporzione da soufflé.  
Preriscaldare il forno a 200 °C e mettervi dentro una capace teglia con 2-3 dita d'acqua.

Preparare la salsa: pelare i fichi e farli macerare nel Porto per 1 ora.  
Frullare e servire con i soufflé (io ho preferito lasciare la polpa dei fichi intera, schiacciandola con una forchetta).

Preparare i soufflé: versare in una casseruola il latte, il burro, una grattatina di noce moscata, il sale e una macinata di pepe bianco. Portare a bollore, aggiungere la farina e mescolare bene per 1 minuto.

Togliere dal fuoco, incorporare i 3 tuorli, il Castelmagno grattugiato\*, il Parmigiano e la senape. Montare gli albumi a neve non troppo ferma (stadio dei picchi morbidi) e unirli delicatamente al composto precedente.

Versare negli stampi riempiendoli fino a  $\frac{3}{4}$  e cuocerli a bagnomaria per 16 minuti.

Far raffreddare qualche minuto (io li tengo nel forno spento, con lo sportello leggermente aperto, per altri 5 minuti), poi metterli nei piatti e servire insieme alla salsa di fichi al Porto.



\*Io non so come abbia fatto Knam a grattugiare il Castelmagno: a me si sbriciolava, tanto che ho ben presto abbandonato l'epica impresa e mi sono messa a sbriciolarlo a mano. Non preoccupatevi di qualche eventuale grumo più grosso, si scioglieranno al calore dolce della cottura a bagnomaria.

*Maria Pia*

<http://laapplepiedimarypie.blogspot.com/2011/09/souffle-di-castelmagno-gluten-free-con.html>

# *Pane giallo con fichi*

## *E olive taggiasche*



350 g di farina tipo 0  
150 g di farina di mais fine  
1 bustina di lievito per torte salate  
1 mazzetto di dragoncello  
50 g di olive nere taggiasche snocciolate  
50 g di pecorino grattugiato  
7 fichi ben sodi  
250 ml di acqua tiepida  
1 cucchiaino di zucchero  
olio extravergine di oliva  
sale

in un'ampia ciotola (o nell'impastatrice) setacciate entrambe le farine e unite il lievito, lo zucchero, una presa di sale, il dragoncello sminuzzato, un cucchiaino d'olio e 250 ml di acqua. Impastare e lavorare a lungo, fino ad ottenere un impasto liscio e morbido, che farete riposare per un'ora circa coperto da pellicola trasparente.

Nel frattempo, lavate e asciugate i fichi, avendo cura di non rovinarli e suddivideteli a metà oppure in spicchi.

Riprendete la pasta, abbattetela e lavoratela ancora sulla spianatoia. Aggiungete le olive tagliate in due e riprendere a lavorare, fino a quando queste si saranno bene incorporate all'impasto.

Sistemate in una teglia rotonda, ben unta d'olio e con le dita praticate sulla sua superficie delle fossette, all'interno delle quali disporrete i fichi. Lasciate lievitare ancora una ventina di minuti.

Accendete il forno a 220 gradi

Prima di infornare, irrorate la focaccia con un filo d'olio, cospargere con del sale e cuocete per circa 20 minuti, quando il pane sarà dorato.

Col salame, è perfetta.



Note mie

Partiamo dagli ingredienti e dalla farina di mais: senza entrare nel merito della questione, quella richiesta dalla ricetta è la farina macinata fine- quindi, il "fioretto". Quella macinata grossa si chiama "bramata" ed è quella che serve per fare la polenta, tanto per dire la prima cosa che mi viene in mente. Per questa focaccia, potete anche utilizzare la farina a grana grossa, se preferite un sapore più rustico. L'essenziale è che non usiate la farina per polenta istantanea- e non è una battuta: se fate la spesa al supermercato, vi accorgete che sarà facilissimo cadere nell'inganno, perchè su tante di queste confezioni, la dicitura "preparato per polenta istantanea" è scritto piccolo e pure in fondo, per cui comprare un prodotto al posto dell'altro ci sta.

La farina indicata è la 0, ma potete anche fare metà manitoba e metà 00.

Il lievito per torte salate NON è quello istantaneo: partiamo dal presupposto che questo è un pane tipo focaccia, che più di tanto non cresce, anche per la presenza dei fichi che appesantiscono la superficie. Tuttavia, a differenza dei cake salati, ha comunque bisogno di riposo. Mi piacerebbe riprovare con il lievito di birra, per vedere se acquista in sofficià, oppure modificare le dosi, riducendo il primo e aumentando il riposo: alla prossima stagione di fichi, lo faccio.

Il dragoncello ci va. Dà un sapore unico, un retrogusto che si sposa benissimo con i fichi e che non ne uccide la delicatezza del sapore. Io uso quello secco, dosandolo con cautela, perchè intanto sul poggolo non mi cresce e fresco non lo trovo. Se non avete neppure quello secco, potete provare con un po' di rosmarino. Sapore più deciso, di sicuro, ma male non sta.

Olive nere taggiasche snocciolate: da noi si trovano, altrove non so. Potete anche usare altre olive nere, basta che non siano troppo forti, meno che mai condite.

Pecorino grattugiato: va bene anche un Parmigiano Reggiano di "giusta" stagionatura. L'importante è non usare un formaggio dal gusto delicato. È il filo conduttore dei sapori di questo pane, quindi cercate qualcosa che "si senta", non eccessivamente ma neppure per nulla.

Fichi: neri e sodi. E non sbucciati

Acqua: siamo sempre lì: la misura del liquido dipende da quanto assorbono le farine. Io ne avrei messo almeno 30 ml di più, per esempio, ma è meglio verificare ogni volta, aggiungendone a poco a poco e semmai facendo un "rabbocco" alla fine. L'impasto deve risultare comunque elastico e liscio

In merito al procedimento, io farei lievitare un po' di più. Anche qui, la lievitazione dipende da un sacco di fattori, però un'ora come indicazione generale mi sembra pochino. Non so essere precisa, perché onestamente non ho preso il tempo: aspetto che l'impasto raddoppi e poi lo lavoro. Ma di sicuro ci saranno volute quasi due ore.

Alessandra

<http://menuturistico.blogspot.com/2011/09/il-pane-giallo-con-fichi-e-olive.html>

# *Paté di fegato al Cognac con salsa di fichi e balsamico*

---

(da "I grandi libri degli ingredienti")



*Ingredienti per 8 persone:*

*300 g di burro*

*200 g di cipolle*

*1/2 bicchiere di Cognac*

*400 g di fegatini di pollo*

*1 limone non trattato*

*maggiorana*

*1 bicchiere di Marsala*

*olio extravergine d'oliva*

*pane casereccio*

*sale e pepe*

*Per la salsa*

*15 fichi*

*150 ml di aceto balsamico*

*sale e pepe*

*Lavare i fegatini di pollo, asciugarli e pulirli, avendo cura di togliere il grasso in eccesso e le sacche del fiele; quindi tagliarli a pezzetti. Fate appassire le cipolle tritate in padella con 100 g di burro e un filo d'olio, evitando che prendano colore.*

*Aggiungete poi il fegato, la maggiorana fresca tritata, la scorza del limone grattugiata e fate rosolare per qualche minuto. Versate nella padella il Marsala e il Cognac per insaporire e lasciate evaporare sempre a fuoco dolce. Aggiustate di sale e pepe e lasciate raffreddare. Mettete poi il tutto in un mixer e riducete a crema.*

*Sciogliete il burro rimasto a fuoco dolce e aggiungetelo alla crema di fegato. Foderate uno stampo da terrina con pellicola trasparente e versate al suo interno il composto preparato. Lasciate riposare il paté in frigorifero per circa 2 ore, affinché si rassodi bene.*

*Nel frattempo spellare i fichi e tagliarli a spicchi. Versateli quindi in una casseruola e fateli cuocere a fuoco dolce con l'aceto balsamico fino a quando avranno raggiunto la consistenza di una salsa densa. Aggiustate di sale e pepe.*

*Servite il paté tagliato a fette e accompagnato con la salsina di fichi e balsamico e fette di pane tostato.*



*Note mie: ho sostituito i fegatini con lo stesso peso di carne di maiale per spezzatino, tagliato a cubetti piccoli. Ho poi seguito la ricetta così come scritto sul libro.*

*Per la salsa ho usato un barattolo di confettura di fichi e mandorle e l'ho cotta, un po' caramellata in una casseruola con l'aceto balsamico. Dato che era diventata troppo densa, l'ho diluita alla fine con un paio di cucchiaini di acqua.*

*Anna Luisa*

<http://assaggidiviaggio.blogspot.com/2011/09/il-limbo-dei-fichi-e-non-e-un-ballo-di.html>

# *Gamberoni al prosciutto crudo con riduzione all'aceto balsamico aromatizzato ai fichi*

---



**Gamberoni al prosciutto crudo con riduzione di aceto balsamico aromatizzato ai fichi**

Pulite i gamberoni del carapace, facendo attenzione a non togliere né la testa né la coda, togliendo però il budello. Avvolgete i gamberoni nel prosciutto crudo e fate saltare in padella per pochi minuti per parte. Per condire io ho preparato una riduzione di aceto balsamico e fichi. In una padella ho versato l'aceto balsamico e un fichi sbucciato e schiacciato. Ho fatto cuocere per un po' (forse 5 minuti) fino a quando non mi è sembrato che fosse diventato cremoso. Però forse avrei dovuto continuare un altro po' la cottura. Poi ho

filtrato e versato sopra i gamberoni che ho servito con dell'insalata di lattuga romana sopra un letto di fichi in fette.

Qualche suggerimento: Innanzitutto devo dire che il sapore dei fichi non è molto apprezzabile, nel senso che non si sente, non che non ci sta bene, forse a causa del prosciutto crudo salato. Forse uno dolce sarebbe più indicato. Non so ditemi voi cosa ne pensate. Secondo, voglio sottolineare che le creme di aceto balsamiche aromatizzate che vendono in commercio, non sono indicate per i celiaci, perché contengono glutine. Questo è il motivo per cui mi sono lanciata nella sua preparazione, che però è andata abbastanza bene, cremosità a parte.

Stefania

<http://saporiesaporifantasie.blogspot.com/2011/09/e-stato-amore-primo-sorso-gamberoni-e.html>

# BARRES FOURRÉES AUX FIGUES

by Martha Stewart



115 gr burro a temperatura ambiente  
50 gr di zucchero a velo  
2 tuorli d'uovo  
1 uovo grande  
 $\frac{1}{2}$  cucchiaino di estratto naturale di vaniglia  
La scorza finemente grattugiata di  $\frac{1}{2}$  limone  
175 gr di farina 00  
un pizzico di sale  
 $\frac{1}{2}$  cucchiaino di latte

## PER IL RIPIENO AI FICHI

250 gr fichi secchi (ammollati in acqua tiepida 10 minuti)  
30 ml di miele  
125 ml di vino rosso  
125 ml di acqua  
 $\frac{1}{4}$  cucchiaino scarso di cannella in polvere  
 $\frac{1}{4}$  di cucchiaino di pepe nero macinato

Tagliate i fichi a pezzetti e metteteli in una pentola insieme a tutti gli altri ingredienti, a fuoco dolce e fate sobbollire circa 15 minuti. Fatelo raffreddare e passate tutto al mixer. Questo ripieno si può conservare coperto in frigo fino ad una settimana.

A media velocità lavorate in un mixer il burro con lo zucchero, fino a che non sono soffici e spumosi. Aggiungete un tuorlo d'uovo e l'uovo intero, l'estratto di vaniglia e la scorza grattugiata del limone. Mescolate bene. Abbassate la velocità del mixer ed aggiungete la farina ed il sale. Quando l'impasto formerà una palla, dividetelo in due e conservatelo in pellicola trasparente in frigo per un'ora.

Preriscaldate il forno a 190° C . In una ciotolina mescolate l'altro tuorlo d'uovo rimasto ed il latte.

Infarinare due fogli di carta forno e stendetevi su ognuno una palla di impasto , sottile , poggiate il primo su una teglia e spalmate sopra il ripieno ai fichi, ricoprite con il secondo foglio di impasto , con un coltello pretagliate le barrette e spennellate il tuorlo d'uovo con il latte sulla superficie.

Infornate e dopo 15 minuti quando saranno ben dorati saranno pronti. Si conservano in un contenitore ermetico anche 3-4 giorni.



Flavia

<http://cuocicucidici.blogspot.com/2011/09/barres-fourrees-aux-figues-by-martha.html>

## *Filetto di cinto rosato e fichi glassati*

---



Per 4 persone:

500 g filetto di cinto senese (o di maiale)  
4 cucchiaini olio extravergine di oliva  
2 spicchi d'aglio in camicia (=non sbucciati)  
2 foglie d'alloro  
pepe di Zhichuan  
sale

6 fichi rossi  
1 bicchiere di Amarone della valpolicella  
1 noce burro  
1 cucchiaino zucchero di canna  
sale



Preparare i fichi glassati: lavare i fichi, privarli del picciolo e dividerli in 4 spicchi.

Scaldare in una padella il burro con lo zucchero di canna, unirvi i fichi e irrorare con l'Amarone. Salare leggermente e far cuocere lentamente mescolando con delicatezza i fichi, fino a farli glassare bene. Tenere in caldo.

Cuocere la carne: Pestare in un mortaio 4 manciate di pepe di Zhichuan insieme a poco sale e farvi rotolare il filetto di carne, in modo da formare una crosta.

Scaldare una padella di rame con l'olio, l'aglio e l'alloro e rosolarvi la carne a fiamma viva per 6-8 minuti, facendo colorire bene l'esterno e lasciando il cuore rosato.

Tagliare a fette e servire la carne con i fichi glassati e con la loro salsa.

**Maria Pia**

<http://laapplepiedimarypie.blogspot.com/2011/09/filetto-di-cinta-rosato-e-fichi.html>

## Sommario

Fig rolls libanesi .....	2
Crostata di fichi su crema frangipane con ganache al cioccolato fondente.....	6
Dessert ai fichi di Nigela.....	9
Crousted di fichi, formaggio fresco e nocciole caramellate .....	11
Tatin di fichi all'aceto balsamico (E. Knam) con gelato alla ricotta di bufala .....	13
Gelato al parmigiano con fichi caramellati.....	17
Fichi con lonzino e salsa di pere e parmigiano .....	20
Cous cous di mais con zucca e fichi e salsa di yogurt alla menta .....	22
Fichi con mousse di prosciutto di Parma.....	24
Soufflè di Castemagno con salsa di fichi al Porto .....	26
Pane giallo con fichi e olive taggiasche .....	29
Paté di fegato al Cognac con salsa di fichi e balsamico.....	33
Gamberoni al prosciutto crudo Con riduzione all'aceto balsamico aromatizzato ai fichi.....	36
Barres fourrées aux figues.....	38
Filetto di cinta rosato e fichi glassati .....	40