Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Fichi ripieni

Frutta
Per provare la frutta in modo diverso
Dolci e dessert freddi
Fonte: https://www.accademiaitalianadellacucina.it/ricette/ricetta/fichi-ripieni

Ingredienti per 8 persone:

- 2 kg di fichi secchi
- 250 g di mandorle
- 200 g di gherigli di noci
- 200 g di cioccolato amaro grattugiato
- 150 g di cedro candito
- 100 g di zucchero,
- 1 pizzico di cannella
- 2 bicchieri di vino dolce passito (o in alternativa, durante la vendemmia, mosto)
- foglie di alloro

Preparazione:

Prendere i fichi seccati al sole, tagliarli a metà e farcirli con mandorle e gherigli di noci, cioccolato amaro grattugiato, pezzettini di cedro candito. Richiuderli, cospargerli di zucchero e cannella, oppure chiodi di garofano in polvere, irrorarli di vino dolce e metterli ad asciugare su una piastra in forno tiepido.

Si conservano formandone dei pacchettini avvolti in foglie di alloro o in piccoli cestini, foderati di carta oleata.

Tempo di preparazione: ca. 20 minuti, più il tempo per l’essiccazione, a seconda della temperatura del forno