



Fichi ripieni alla siriana - [Visualizza sul sito](#)  
di anna47

fichi secchi - dolcetti natalizi - Natale - frutta secca - noci - mandorle - ripieni - Siria

Da un vecchio numero di Sale e pepe

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

500 gr di fichi secchi senza i peduncoli,  
25 cl succo d'arancia,  
1 cucchiaio di succo di limone,  
un cucchiaio di scorza di limone grattugiata,  
150 gr di zucchero,  
150 gr di mandorle o noci sbucciate.

Esecuzione:

Amalgamate in un casseruola il succo d'arancia e di limone, la scorza grattugiata e tre cucchiaini di zucchero, aggiungete i fichi e portate il tutto a ebollizione.

Abbassate il fuoco, coprite la casseruola e fate cuocere fino a quando i fichi si saranno ammorbiditi (occorreranno almeno 30 minuti).

A fine cottura sgocciolateli e lasciateli raffreddare.

Quando saranno completamente freddi, usando un coltello molto affilato, praticate un taglietto su ciascun fico nel punto dove prima c'era il peduncolo e inseritevi una mandorla oppure una noce.

Richiudete bene i fichi e passateli nello zucchero rimasto, quindi sistemati su delle graticole metalliche e lasciateli asciugare per una notte.

Potete mangiarli subito o conservarli in un recipiente chiuso ermeticamente dividendo ciascun strato di fichi con un foglio di carta oleata.



[Vai alla discussione sul forum](#)