



a tavola con i fichi secchi

32 ricette originali con i fichi
secchi di Carmignano



COMUNE DI CARMIGNANO
Assessorato al Turismo
e alla Promozione del Territorio





“A tavola con i fichi secchi”, il concorso di ricette organizzato all’interno della manifestazione del 19 ottobre 2008, “Benvenuto fico secco”, è stato un vero e proprio successo: le numerose ricette presentate dai “cuochi dilettanti”, provenienti anche da fuori regione, sono risultate sintesi di fantasia, creatività e passione. Ogni ricetta presentata ha una sua identità ed evoca la storia personale di ognuno e la storia del nostro territorio.

La cucina della nostra tradizione era una cucina semplice, senza fronzoli, fatta di ingredienti di qualità, rispettosa del ritmo delle stagioni. I prodotti della terra e l’abilità dell’uomo si coniugavano perfettamente nelle ricette gelosamente custodite dalle massaie.

Oggi questo patrimonio sta rischiando di scomparire di fronte alla crescente omologazione di gusti e alla globalizzazione dei prodotti: iniziative di questo genere ci aiutano ad apprezzare il cibo, a tutelare i nostri prodotti e a rispettare le abitudini culturali.

Non rimane che leggerle e metterle in pratica per deliziare il nostro palato.

Assessore al Turismo
e alla Promozione del Territorio
Riccardo Selmi



Impugnato
Bicci Darby's
Red Pops

BICI BECCO DI
CARAMELO

BICI BECCO DI
CARAMELO

le ricette

fichi all'aringa	7
terrina di faraona al Porto con noci e fichi secchi	9
crostini di fegato e fichi secchi	11
tortino agrodolce con cipolle e fichi secchi	13
risotto carmignanese	15
arista e fichi	17
baccalà col fico	19
caramelle ai fichi secchi	21
pere al forno con fichi secchi	23
torta di farina di castagne con frutta secca	25
crostoni di acciughe, gorgonzola e fichi secchi	26
radicchio di Treviso con scamorza affumicata e fichi secchi	27
gnam gnam	28
rotolini di fichi secchi	29
risotto fichi secchi, gorgonzola e noci	30
dal campo al bosco	31
maccheroncini del convento	32
risotto al gorgonzola e fichi	33
fettuccine al vino con stilton e fichi secchi	34
ravioli con mousse di salame e ricotta al burro con fichi secchi	35
il salame	36
pancetta ripiena ai fichi secchi	37
fico lonzo	38
fagottini saporiti con fichi secchi e uvetta	39
pesce gravido	40
baccalà con fichi secchi e pinoli	41
insalata di riso dolce con fichi secchi, mandorle e noci	42
fichi secchi alla grappa	43
fichi secchi ripieni alla nutella	44
torta morbida alla frutta secca e fichi	45
plum cake ai fichi secchi con crema inglese	46
fichi "pescati"	47





fichi all'aringa

1° classificato - Franco Tozzi, *Lastra a Signa (FI)*

INGREDIENTI:

- 1 filetto di aringa affumicata
- 1 cucchiaio da minestra di: uva passa; pinoli; mandorle; nocciole.
- 6 noci sgusciate (solo il gheriglio)
- 1 bicchiere di olio extravergine di oliva
- 2 picce di fichi secchi
- 1 vasetto di vetro
- 1 ciotola di coccio con brodo basso

PREPARAZIONE:

Prendere il filetto di aringa e farlo a pezzetti, grossi come un mignolo, metterli in un vasetto di vetro aggiungendo tutti gli ingredienti (eccetto i fichi) e l'olio d'oliva, chiudere il vasetto e fare riposare al buio e non in frigo, per una settimana.

Trascorsa la settimana, separare l'aringa dalla frutta secca, aprire le picce e inserire un pezzetto di aringa per ogni fico secco; chiudere e mettere in una ciotolina di coccio con il brodo basso.

Prendere tutto quanto è rimasto nel vasetto e, con il mixer, fare una crema da disporre tutto intorno ai fichi ripieni, servire a temperatura ambiente.





terrina di faraona al Porto con noci e fichi secchi

2° classificato - Maria Grazia Sernissi, Prato (PO)

INGREDIENTI:

1 faraona (1 kg. ca.)
6 fichi secchi
6 noci
100 grammi prosciutto crudo
1/2 bicchiere di vino Porto
100 gr. di lardo
150 grammi di vitello o manzo tritato
2 uova

PREPARAZIONE:

Disossare la faraona e ridurla in pezzi non troppo piccoli, quindi mescolarla col prosciutto crudo tritato, salare e pepare.

Irrorare col Porto e lasciare marinare per due ore circa.

Nel frattempo mescolare il vitello, o manzo, con il lardo macinato, salare, pepare e amalgamare le due uova sbattute.

Unire le due preparazioni e aggiungere le noci e i fichi secchi a pezzetti. Cuocere il composto dentro uno stampo da plum cake a bagno maria nel forno per circa un'ora.

Sfornare e lasciare intiepidire. Una volta tagliato a fette, disporre su un piatto, contornando con insalata fresca e qualche fico secco intero.





crostini di fegato e fichi secchi

3° classificato - Mara Palestrina, *Carmignano (PO)*

INGREDIENTI:

250 gr. di fegatini di pollo
1 piccia di fichi secchi (circa 30 gr.)
1 spicchio di aglio
olio d'oliva extravergine
sale e pepe

PREPARAZIONE:

Rosolare i fegatini nell'olio, per circa 10 minuti, con lo spicchio d'aglio, sale e pepe.

Macinare i fegatini e la piccia tagliata a pezzettini.

Dopo aver tritato il tutto amalgamare con l'olio per altri 5 minuti.

Tagliare il pane a quadretti e spalmare l'impasto.

Il pane può essere anche tostato.



tortino agrodolce con cipolla e fichi secchi

Annunziata De Marco, *Pistoia (PT)*



INGREDIENTI:

1 rotolo di pasta brisè
160 gr. di formaggio caprino
50 gr. ricotta
1 cucchiaio di senape
1 cipolla rossa - 1 uovo
100 grammi di fichi secchi
5/6 fili di erba cipollina
1 noce di burro
1 manciata di mandorle
sale

PREPARAZIONE:

Foderare una tortiera di 25 cm circa di diametro con carta da forno e stendervi la pasta brisè. Fare dei piccoli buchi con una forchetta e metterla in forno caldo a 180° per 15 minuti. Amalgamare il formaggio caprino, la ricotta, il cucchiaino di senape, l'uovo e una punta di sale. Aggiungere l'erba cipollina tagliata a pezzettini (i rimanenti serviranno per decorazione). Tagliare la cipolla rossa finemente e farla appassire a fuoco lento in una padellina con una noce di burro e mezzo bicchiere d'acqua. Tenere coperto e proseguire la cottura finchè la cipolla non è diventata lucida e trasparente. Tagliare i fichi a pezzettini. Togliere la pasta brisè dal forno e guarnirla col composto di caprino sopra il quale poi stendere le cipolle appassite. Rimettere in forno per altri 25/30 minuti, controllando la cottura della pasta; 10 minuti prima della fine della cottura della pasta togliere la pasta brisè dal forno e aggiungere i fichi secchi, le mandorle tagliate a lamelle e un filo d'olio. Terminare la cottura in forno. Decorare con l'erba cipollina rimasta. Servire tiepida.



risotto carmignanese

Giovanna Favillini, *Carmignano (PO)*



INGREDIENTI:

brodo vegetale (q.b.)
1 cipolla
1 mazzetto di erbe di campo stagionali
2 manciate di riso a persona
1 manciata di fichi secchi tritati a persona
peperoncino
olio extra vergine d'oliva
sale

PREPARAZIONE:

Far soffriggere la cipolla nell'olio con un po' di peperoncino, non appena inbiondisce, far tostare il riso e aggiungere le erbe tagliate finemente.

Portare a cottura aggiungendo il brodo vegetale caldo.

Quando il riso è quasi cotto aggiungere i fichi secchi e mantecare con formaggio a piacere (stracchino, parmigiano ecc).



arista e fichi

Fiorenzo Drovandi, *Carmignano (PO)*



INGREDIENTI:

4 fette di arista
6 picce di fichi secchi
1 cipolla
4 spicchi d'aglio
2 decilitri di vino rosso di Carmignano
olio extra vergine d'oliva
sale e pepe

PREPARAZIONE:

Dividere le picce di fichi secchi. Disporre su ogni fetta di arista tre mezze picce, salare, pepare e fare quattro involtini. Fermare con uno stecchino.

Sfumare leggermente gli involtini in una casseruola con un decilitro di vino rosso, facendo attenzione a non cuocerli troppo. Togliarli e lasciarli in un piatto.

Preparare un battutino con la cipolla e l'aglio e far appassire in un cucchiaino d'olio d'oliva, nella stessa casseruola dove sono stati sfumati gli involtini.

Tritare i fichi avanzati, aggiungerli al battuto e cuocere per altri 10 minuti con il vino restante.

Quando il vino sarà evaporato, unire gli involtini e terminare la cottura, a fuoco vivace, per 5 minuti.



baccalà col fico

Giovanna Favillini, *Carmignano (PO)*



INGREDIENTI:

1 filetto di baccalà
passata di pomodoro o pomarola (q.b.)
1 piccia di fichi secchi
aglio

PREPARAZIONE:

Tagliare a quadretti il baccalà bagnato, infarinarlo e friggerlo in abbondante olio extra vergine.

In una capiente teglia far soffriggere l'aglio e, appena inbiondito, aggiungere il pomodoro.

A cottura quasi ultimata aggiungere la piccia di fichi secchi tagliata a listelle sottili e subito dopo il baccalà.

Fare insaporire entrambe le parti e servire con il sughetto di fichi.





caramelle ai fichi secchi

Fosco Calonaci, *Carmignano (PO)*

INGREDIENTI:

300 gr. di fichi secchi
2 cucchiari uvetta
2 cucchiari di mandorle tritate
1 bicchiere di rhum o vinsanto
1 uovo
zucchero a velo vanigliato
cannella

Per la pasta frolla
150 gr. di farina bianca
50 gr. di fecola di patate
100 gr di burro
100 gr. di zucchero

PREPARAZIONE:

Preparare la pasta frolla mettendo le due farine a fontana. Fare un buco centrale e unire lo zucchero, l'uovo e il burro a temperatura ambiente a piccoli pezzetti. Impastare il tutto velocemente e formare una palla. Lasciare riposare in frigo.

Far ammorbidire i fichi tagliati a piccoli pezzi nel rhum o vinsanto e l'uvetta in acqua tiepida quindi impastare aggiungendo le mandorle, la cannella e la chiara dell'uovo.

Ottenere un impasto piuttosto morbido (se necessario aggiungere un po' di rhum o vinsanto).

Stendere la pasta frolla dello spessore di 5 mm e ricavare dei quadrati di 10 cm.

Mettere al centro un po' di impasto e chiudere incrociando i lati.

Spennellare con il tuorlo d'uovo sbattuto e infornare in una teglia ricoperta con carta-forno a 180° per circa 20 minuti.

Una volta cotti spolverare con zucchero a velo.





pere al forno con fichi secchi

Silvana Puccio, Prato (PO)

INGREDIENTI:

2 pere sode
100 gr. di cioccolato fondente
2 picce di fichi secchi
4 cucchiari di grappa

PREPARAZIONE:

Avvolgere le pere, sbucciate e divise a metà, in un cartoccio di carta da forno e infornate per 10 minuti.

Togliere dal forno e scavare le metà di pera, farcire con i fichi secchi fatti a pezzetti e ammollati nella grappa.

Passare sotto il grill per 5 minuti.

Servire le pere calde e ricoperte con cioccolato sciolto a bagno maria. Guarnire con una noce di panna montata.





torta di farina di castagne con frutta secca

Maria Rita Vivi, *Sassuolo (MO)*

INGREDIENTI:

500 gr. di farina di castagne	1/2 Kg. di noci snocciolate
100 gr. di farina bianca	1 pugno di uvetta
250 gr. di zucchero	fichi secchi a piacere
100 gr. di burro	1/2 bicchiere di liquore sassolino
150 gr di cacao dolce in polvere	latte (q.b.)
100 gr. di amaretti	1 bustina di zucchero a velo
1 bustina e 1/2 di lievito	

PREPARAZIONE:

Mettere l'uvetta in ammollo in liquore sassolino per 1/2 ora. In una terrina versare il burro e lo zucchero lavorandoli per 5 minuti. Quando avremo ottenuto una crema spumosa, unire le farine, il cacao e stemperate con il latte.

Tritare finemente gli amaretti, spezzettare i fichi secchi, tagliare le noci un po' grossolanamente e unirli all'impasto.

Aggiungere, ora, l'uva sultanina precedentemente scolata e i pinoli. Lavorate gli ingredienti aggiungendo il lievito: l'impasto deve diventare morbido e, se necessario, aggiungete dell'altro latte.

Ungere una pirofila abbastanza grande da contenere l'impasto e prima di infornare spargete lo zucchero semolato sul composto. Cuocere a 170° per un'ora in forno.



crostoni di acciughe, gorgonzola e fichi secchi

Salvatore Canu, *Carmignano (PO)*

INGREDIENTI:

8 fette di pane toscano
12 fichi secchi
4 filetti d'acciuga
50 gr. di gorgonzola
1 spicchio d'aglio
olio di extravergine di oliva

PREPARAZIONE:

Tagliuzzare e/o frullare i fichi secchi con i filetti d'acciuga, ben lavati, e aggiungere lo spicchio d'aglio già spellato e tritato.
Bagnare con un filo d'olio d'oliva le fette di pane, spalmare il gorgonzola e, di seguito, il composto di fichi ed acciughe.
Guarnire il crostone con un fico secco spaccato in 4 parti.
Servire l'antipasto con un bicchiere di Vin Ruspo di Carmignano.



radicchio di Treviso con scamorza affumicata e fichi secchi

Cristina Petracchi, *Carmignano (PO)*

INGREDIENTI:

4 cesti di radicchio rosso di Treviso
8 fette di scamorza affumicata
2 pere piuttosto sode
2-3 picce di fichi secchi
olio extravergine d'oliva
sale

PREPARAZIONE:

Dopo aver tagliato in due, nel senso della lunghezza, i cesti di radicchio, sciacquarli e mettere le 8 unità ottenute su una teglia da forno ricoperta con carta da cottura.

Salare, oliare e spargere dei fichi secchi tagliati a pezzetti, quindi adagiare sopra ogni unità le pere tagliate a fette sottili e la scamorza. Infornare per circa 1/2 ora a 120°.
Servire caldo.



gnam gnam

Maria Stefania Bardi Tesi, *Quarrata (PT)*

INGREDIENTI:

4 fette di pan brioche
150 gr. di formaggio spalmabile tipo philadelphia
8 fichi secchi
100 gr. di noci spellate
pepe fresco macinato al momento
40 gr. di burro
cannella in polvere

PREPARAZIONE:

Dividere i fichi secchi a metà e tagliarli a spicchietti.
Tritare grossolanamente le noci, lasciandone alcune intere.
Mettere in una terrina le noci tritate, la cannella, un pizzico di pepe e i fichi tagliati a spicchietti.
Mescolare bene gli ingredienti.
Grigliare leggermente le fette di pan brioche, precedentemente imburrate, da entrambe le parti. Spalmarle con il formaggio e distribuirvi sopra il composto di fichi, noci, cannella e pepe.
Decorare con le restanti noci intere e servire subito.

rotolini di fichi secchi

Maria Stefania Bardi Tesi, *Quarrata (PT)*



INGREDIENTI:

12 fichi secchi

12 noci sgusciate

12 fette di pancetta affumicata tagliate spesse (una per fico)

olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE:

Dividere i fichi e le noci a metà, facendo attenzione a non sbriciolare i gherigli.

Farcire ogni mezzo fico con mezzo gheriglio e ricomporre il fico intero.

Avvolgere ogni piccolo “sandwich” ottenuto in una fetta di pancetta.

Chiudere con uno stecchino di legno e porre il “sandwich” in una teglia leggermente unta di olio.

Passare in forno caldissimo per una decina di minuti (o fino a quando la pancetta sarà dorata).



risotto fichi secchi, gorgonzola e noci

Salvatore Canu, *Carmignano (PO)*

INGREDIENTI:

riso
gorgonzola
fichi secchi
cipolla
brodo vegetale o di carne
noci
parmigiano
vino bianco
olio
sale

PREPARAZIONE:

Rosolare la cipolla con due cucchiaini d'olio d'oliva, quando sarà ben dorata, aggiungere il riso e, una volta tostato, aggiungere il vino bianco. Fare evaporare il vino e aggiungere il brodo separatamente preparato. Mentre il riso cuoce, unire i fichi secchi tagliati a dadini piccoli.

Continuare a mescolare fino alla giusta cottura.

A cottura ultimata, mantecare con il gorgonzola e il parmigiano fino al completo scioglimento dei formaggi.

Lasciar riposare il riso per qualche minuto, impiattare e guarnire con le noci.

dal campo al bosco

Anna Maria Bocci, *Carmignano (PO)*



INGREDIENTI:

300 gr. di tagliatelle all'uovo
200 gr. di funghi (galletti)
4 picce di fichi secchi
1 cipolla
1 bicchiere di vino bianco
noce moscata
olio extra vergine di oliva

PREPARAZIONE:

Tagliare finemente la cipolla e farla imbiondire con olio di oliva, aggiungere i funghi, i fichi secchi, tutto tagliato a pezzettini. Dopo qualche minuto mettere un bicchiere di vino bianco, noce moscata e sale a piacere.

Far cuocere il composto per circa 15/20 minuti.

Separatamente, far bollire in abbondante acqua le tagliatelle e, una volta terminata la cottura, condire con il sugo di funghi e fichi.



maccheroncini del convento

Francesco Di Fidio, *Modena (MO)*

INGREDIENTI:

400 gr. di maccheroncini
5 fichi secchi
2 salsicce
6 pomodori secchi
2 zucchine
3 cucchiaini d'olio d'oliva
1 bicchiere di vino rosso
parmigiano reggiano
sale e pepe

PREPARAZIONE:

Ammollare i pomodori secchi in acqua tiepida. Spellare le salsicce, sminuzzarle e metterle in un tegame con l'olio, farle soffriggere, poi aggiungere le zucchine tagliate a rondelle e far insaporire per qualche minuto.

Aggiungere i fichi secchi tagliati a pezzettini, i pomodori secchi sgocciolati e tagliati a pezzetti, aggiungere un po' d'acqua, sale, pepe e far cuocere per qualche altro minuto.

Nel frattempo, cuocere i maccheroncini, scolati al dente, versarli nella padella del sugo, spolverizzando di parmigiano.

Mescolare e servire.



risotto al gorgonzola e fichi

Fosco Calonaci, *Carmignano (PO)*

INGREDIENTI:

fichi secchi
gorgonzola piccante
cipolla bianca
latte
farina
riso
brodo vegetale
olio di oliva
burro
sale

PREPARAZIONE:

Tritare la cipolla e rosolare in un po' d'olio d'oliva.

Aggiungere il riso e lasciar insaporire.

A parte, cuocere i fichi secchi in poca acqua bollente per 15 minuti avendo cura di tenere la loro acqua di cottura.

Una volta cotti tritarne finemente la metà e tagliare a pezzettini l'altra metà.

Nel riso insaporito nella cipolla, aggiungere un po' alla volta, e quanto basta, il brodo vegetale caldo, l'acqua di cottura dei fichi e i fichi tritati finemente.

Preparare una salsa besciamella abbastanza liquida con burro, farina e latte, aggiungere il gorgonzola, lasciar fondere e amalgamare il tutto. A cottura ultimata del riso, aggiungere la salsa di gorgonzola e i fichi secchi a pezzetti.



fettuccine al vino con stilton e fichi secchi

Silvana Puccio, Prato (PO)

INGREDIENTI:

400 gr. di fettuccine al vino
200 gr. di stilton o gorgonzola piccante
1 cucchiaio di gin
100 gr. di burro
5 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
3 picce di fichi secchi
2 cucchiaini di prosecco

PREPARAZIONE:

In un pentolino far sciogliere il formaggio con il burro, quindi versare l'olio, il gin e il vino.

Quando si è ottenuta una crema omogenea, aggiungere i fichi secchi tagliati a pezzetti e tenere sul fuoco per altri 10 minuti.

Diluire, se necessario, la crema con un mestolo di acqua di cottura della pasta.

Scolata la pasta condirla con la crema di formaggio e fichi e guarnire spolverando con pepe nero.



ravioli con mousse di salame e ricotta al burro con fichi secchi

Maria Grazia Sernissi, Prato (PO)

INGREDIENTI:

per la pasta

400 gr. farina

3 uova

sale

per il ripieno

200 gr. ricotta di pecora

100 gr. salame toscano

50 gr. parmigiano

noce moscata q.b.

per condire

50 gr. burro

50 gr. fichi secchi

5 foglie di salvia

5 noci

PREPARAZIONE:

Impastare le uova con la farina ed un pizzico di sale. Fare una palla e lasciarla riposare per circa 30 minuti.

Nel frattempo, preparare il ripieno: frullare il salame con la ricotta ed il parmigiano; aggiungere una grattata di noce moscata, sale e pepe. Stendere l'impasto su una spianatoia infarinata.

Ritagliare delle strisce lunghe e adagiare sulle strisce i mucchietti di mousse ben distanziati tra loro. Richiudere le strisce su se stesse e ritagliate i ravioli.

Intanto tritare i fichi secchi con la salvia e le noci e tostare il tutto nel burro per qualche minuto.

Cuocere i ravioli in acqua bollente e condirli col burro alla salvia e i fichi secchi.



il salame

Anna Maria Bocci, *Carmignano (PO)*

INGREDIENTI:

1 filetto di maiale
100 gr. prosciutto cotto
4 picce di fichi secchi
pepe in grani
olio extra vergine d'oliva
sale aromatizzato
aglio

PREPARAZIONE:

Aprire e salare il filetto, riempirlo con prosciutto cotto e con i fichi tagliati a strisce, avvolgerlo e legarlo.

Mettere in una teglia da forno il filetto unendolo con olio insieme ad una manciata di pepe in grani e qualche spicchio d'aglio.

Mettere in forno a 180° gradi per circa 50 minuti.

Separatamente, in una pirofila, scottare dei fichi secchi interi in mezzo litro di acqua.

Bagnare di tanto in tanto con quest'acqua il filetto, dopo circa 30 minuti aggiungere i fichi scottati.

Portare tutto a cottura e servire in un vassoio da portata il filetto tagliato a fette.



pancetta ripiena ai fichi secchi

Vittorio Cintolesi, *Carmignano (PO)*

INGREDIENTI:

pancetta fresca a fette sottili (in alternativa,
per una preparazione più magra, fettine di arista)
fichi secchi
pomodoro passato e concentrato
prezzemolo
formaggio parmigiano
vino bianco
cipolla
aglio
olio extra vergine di oliva
sale e pepe

PREPARAZIONE:

Fare un battuto con abbondante cipolla e soffriggere dolcemente nell'olio. Una volta dorata, aggiungere il vino bianco facendolo evaporare non completamente.

A parte, preparare un battuto di prezzemolo e aglio e, separatamente, un altro battuto con parmigiano e fichi secchi.

Distribuire sulle fette di pancetta o di arista, l'impasto di aglio, prezzemolo, parmigiano e fichi, arrotolare fermando il tutto con uno stecchino. Sistemare i rotolini nella teglia di cottura della cipolla (come sopra preparata) e cuocere, con la teglia coperta, a fuoco lento.

Non appena i rotolini hanno preso colore, aggiungere il passato di pomodoro e poco concentrato.



fico lonzo

Susy Cristiani, *Montemurlo (PO)*

INGREDIENTI:

1 fetta di lonza di maiale di circa 100 gr.
1 piccia di fichi secchi
4/5 fettine di lardo speziato
2 gherigli di noce
2 manciate di pepe
1 cuore di melanzana grigliata
aceto balsamico
olio extra vergine d'oliva
vino rosso
bacche miste
sale

PREPARAZIONE:

Battere la lonza, tagliare la piccia di fichi secchi a listarelle, spezzettare le noci, sfilettare la melanzana dopo aver tolto la buccia.

Adagiare sulla lonza le fette di lardo speziato, le listarelle di fico, i gherigli spezzettati e il cuore di melanzana. Aggiungere il pepe e chiudere il tutto cercando di dargli l'aspetto di un fico. Far rosolare in una padella con poco olio d'oliva le bacche e quindi aggiungere il "fico lonzo" rigirandolo su un fuoco vivace finchè la carne non risulta dorata.

Aggiungere un po' d'aceto balsamico, il vino rosso e far cuocere a fuoco medio per 15/20 minuti con la padella coperta. Servire caldo su un letto di pomodori secchi, valeriana e pinoli.



fagottini saporiti con fichi secchi e uvetta

Maria Luce Giusti, *Pistoia (PT)*

INGREDIENTI:

9 fettine sottili di lonza di maiale
40 gr. di fichi secchi
40 gr. di prosciutto crudo
20 gr. di uvetta
1 fetta di pancarrè
20 gr. di capperi

15 gr. di pinoli
200 gr. di polpa di pomodoro
olio extra vergine d'oliva
peperoncino
sale e pepe

PREPARAZIONE:

Mettere l'uvetta a mollo in un bicchiere di acqua tiepida.

Tritare finemente due fettine di lonza insieme al prosciutto crudo, i capperi, i pinoli, l'uvetta sgocciolata (tranne mezzo cucchiaino che servirà per decorazione) e il pancarrè.

Unire tutti gli ingredienti tritati in una ciotola e mescolarli bene in modo da ottenere una farcitura omogenea. Tagliare i fichi secchi a pezzettini. Suddividere il ripieno sulle fettine di lonza e aggiungere su ognuna alcuni pezzettini di fichi. Arrotolare le fettine per formare dei fagottini e fermarli a due a due utilizzando lunghi stecchini di legno (per evitare che la farcitura fuoriesca dai lati, chiuderli con degli stuzzicadenti) Rosolare i fagottini in un tegame con un filo d'olio e successivamente unire la polpa di pomodoro frullata il sale e il peperoncino.

Coprire il tegame e far cuocere per 40 minuti circa, aggiungendo un po di acqua calda nel caso il sugo si ritirasse troppo.

Terminata la cottura sistemare i fagottini in un piatto da portata, cospargere con il sugo di cottura e l'uvetta tenuta da parte. Servire i fagottini caldi.



pesce gravido

Franco Tozzi, *Lastra a Signa (FI)*

INGREDIENTI:

1 orata o altro pesce da forno
2/3 picce di fichi secchi
6/8 gherigli di noce
2 cucchiaini di pinoli
1 spicchio d'aglio
2 limoni
1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
prezzemolo

PREPARAZIONE:

Pulire e lavare bene il pesce avendo cura, poi, di asciugarlo con delicatezza.

Aprire le picce riducendo i fichi secchi a striscioline. Triturare i gherigli di noce e fare a fettine l'aglio, una volta tritato il prezzemolo unite il tutto (compresi i fichi e i pinoli).

Amalgamare, mischiando bene con tre cucchiaini d'olio ed il succo di due limoni.

Aprire il pesce e costipate tutto all'interno.

Ungere ripetutamente il pesce da tutte le parti e avvolgerlo nell'alluminio. Infornare a forno ben caldo.

Fate cuocere per almeno 1/2 ora e comunque non più di 3/4 d'ora. Tolto dal cartoccio, sfilettare il pesce, separando il ripieno che verrà sistemato sui filetti.

Servire su un vassoio da portata caldo, decorando il piatto con una spruzzata di prezzemolo tritato.



baccalà con fichi secchi e pinoli

Fosco Calonaci, *Carmignano (PO)*

INGREDIENTI:

800 gr. di baccalà ammollato
2 cucchiari di pinoli
8/10 fichi secchi
2 spicchi d'aglio
1 rametto di rosmarino
2 dl. di vino bianco o ruspo
farina bianca
prezzemolo

PREPARAZIONE:

Per prima cosa far ammorbidire i fichi nel vino.
Lavare e asciugare bene il baccalà, tagliarlo a pezzi e, dopo averlo infarinato, friggerlo in abbondante olio extravergine a cui è stato aggiunto il rametto di rosmarino e gli spicchi d'aglio interi.
Una volta rosolato da entrambi i lati, togliere l'aglio e il rosmarino e mettere i fichi tagliati a pezzetti con il loro vino di ammollo e i pinoli precedentemente tostati.
Far insaporire per circa 10 minuti e servire con prezzemolo tritato.



insalata di riso dolce con fichi secchi, mandorle e noci

Paola Balducchi, *Modena (MO)*

INGREDIENTI:

1 litro di latte
500 gr. di riso
6 cucchiaini di zucchero
1/2 limone (solo buccia grattugiata)
80 gr. di fichi secchi
50 gr. di mandorle leggermente abbrustolite
50 gr. di noci
50 gr. di noci leggermente tostate
50 gr. di gocce di cioccolato
panna montata
sale
un pizzico di cannella

PREPARAZIONE:

Portare ad ebollizione il latte leggermente salato, unire il riso, lo zucchero la buccia grattugiata del 1/2 limone e la cannella. Portare a cottura. Ammollare l'uvetta in acqua tiepida.

In una ciotola mettere i fichi secchi tagliati a pezzettini, le mandorle, le noci e le nocchie tritate grossolanamente, l'uvetta scolata e le gocce di cioccolato.

Quando il riso sarà cotto stenderlo in un piatto da portata e lasciarlo raffreddare. Una volta che il riso sarà freddo condirlo con il composto prima preparato di fichi secchi, noci, mandorle, nocchie, uvetta e gocce di cioccolata.

Servire con panna montata.

fichi secchi alla grappa

Paola Balducchi, *Modena (MO)*



INGREDIENTI:

500 gr. di fichi secchi
250 gr. di zucchero
1 bicchiere di grappa
1 bicchiere d'acqua

PREPARAZIONE:

In un vaso a chiusura ermetica fare uno strato di zucchero e uno di fichi secchi fino ad esaurimento degli ingredienti.

Unire un bicchiere d'acqua e uno di grappa, chiudere il vaso e lasciare riposare per due mesi avendo l'avvertenza di scuoterlo ogni tanto. Trascorso questo tempo i fichi sono pronti per essere degustati con il loro sughetto.



fichi secchi ripieni alla nutella

Francesco Di Fidio, *Modena (MO)*

INGREDIENTI:

16 fichi secchi
16 mandorle pelate
4 cucchiaini di nutella

PREPARAZIONE:

Farcire i fichi secchi ognuno con una mandorla e metterli sulla placca del forno foderata di carta da forno.

Infornare i fichi farciti a 200° per circa 10 minuti.

Sciogliere la nutella a bagnomaria e immergere ogni fico nella nutella sciolta, sistemarli sulla carta da forno e lasciarli riposare per qualche ora.



torta morbida alla frutta secca e fichi

Maria Luce Giusti, *Pistoia (PT)*

INGREDIENTI:

75 gr. di farina 00	1 arancio spremuto
75 gr. di farina di mais	1/2 kg. di mele
100 gr. di zucchero di canna	70 gr. di gherigli di noci
100 gr. di burro ammorbidito	150 gr. di fichi secchi
1 vasetto di yogurt naturale	100 gr. di frutta secca (albicocche, prugne, pere)
2 uova	cannella in polvere
1 cucchiaino di lievito in polvere	

PREPARAZIONE:

Mettere il burro ammorbidito e lo zucchero in una ciotola capiente e lavorarli con una forchetta fino ad ottenere un composto omogeneo. Incorporare al composto le uova, una alla volta, aggiungere le due farine setacciate e il lievito continuando a mescolare accuratamente per evitare la formazione di grumi.

Infine aggiungere il vasetto di yogurt e il succo dell'arancia spremuta. Sbucciare le mele e tagliarle a pezzetti, tritare grossolanamente la frutta secca, le noci, e i fichi secchi.

Aggiungere all'impasto la metà delle mele, della frutta secca, delle noci, e dei fichi secchi.

Foderare una tortiera di 25 cm circa di diametro con carta da forno. Versare il composto nella tortiera e livellarlo con una spatola, poi decorare in superficie con la restante parte di mele, frutta secca, noci e fichi secchi.

Cuocere la torta in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti circa controllando la doratura.



plum cake ai fichi secchi con crema inglese

Sara Leoni, Prato (PO)

INGREDIENTI:

Per il plum cake

200 gr. di burro
200 gr. di zucchero
120 gr. di farina
80 gr. fecola di patate
4 uova
3 picce di fichi secchi

Per la crema inglese

4 tuorli
4 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di farina
1/2 litro abbondante di latte
scorza di limone

PREPARAZIONE:

Plum Cake

Imburrare e infarinare uno stampo da plum cake, lavorare lo zucchero con il burro ammorbidito e quando il composto è diventato spumoso aggiungere le uova una per volta, la farina, la fecola di patate e un pizzico di sale.

Ridurre i fichi secchi a pezzetti e dopo averli infarinati perché non vadano a fondo, unirli delicatamente all'impasto. Versare nello stampo e infornare a 180° per circa 1 ora.

Crema inglese

Lavorare i tuorli con zucchero e farina, aggiungere il latte freddo e la scorza di limone, mettere sul fuoco ma senza aspettare il bollore.

Presentazione

Servire le fette di plum cake con la salsa a specchio.

fichi “pescati”

Stefania Bandinelli, *Lastra a Signa (FI)*



INGREDIENTI:

per 4 persone

2 pesche gialle a polpa soda

2 picce di fichi secchi

3/4 melagrane (dipende dalla grandezza)

100 gr. di cioccolato fondente

PREPARAZIONE:

Prendere le melagrane, sgranarle e spremere i chicchi fino ad ottenere un succo leggero e saporito; mettere a riposare.

Aprire le pesche in due, levare il nocciolo e lasciare la buccia - togliere anche la parte rossa che sta a contatto con il nocciolo in modo da avere una “buchetta” grande come una noce -.

Sistemare le pesche in un vassoio ovale.

Prendere i fichi secchi e farli a striscioline, il più sottile possibile, mescolarli con del cioccolato caldo “cremoso” sistemandoli poi nella buchetta della pesca.

Versarci sopra, a filo, un cucchiaino di succo di melagrana e servire.

*Le prime dieci ricette
sono state pubblicate
con la foto del piatto preparato,
in quanto selezionate dalla giuria
per l'assaggio e la scelta
dei tre vincitori.*