



a tavola con i fichi secchi

42 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 2009”, il concorso di ricette organizzato all’interno della manifestazione “Benvenuto fico secco”, ha confermato il successo dell’edizione precedente: tante ricette presentate da “cuochi dilettanti” provenienti da diverse regioni d’Italia, frutto della creatività e della passione per la cucina, con l’aggiunta, in ogni ricetta, di questo ingrediente prelibato del nostro territorio che è appunto il fico secco di Carmignano. Un prodotto che rappresenta, forse più di tutti, la nostra cultura e le nostre radici contadine più autentiche: radici che si fondano sull’esperienza e sulla conoscenza della nostra terra, su gesti attenti, ripetuti nei secoli fino al raggiungimento di una sintesi perfetta. Ricchezza della conoscenza che permetteva di lavorare i frutti della terra, ottenendone il miglior prodotto.

Le ricette che presentiamo in questo “quaderno” edito dalla nostra Amministrazione Comunale, nascono dai sapori delle ricette gelosamente custodite dalle nostre massaie ma si arricchiscono di un pensiero attuale che le rende ripropugnibili oggi con nuovi ingredienti e suggestioni sconosciuti ai palati di un tempo. Un *fil rouge* che lega la cucina del passato a quella di oggi, con l’unico fine di deliziare il palato.

Il nostro invito, quindi, è quello da ora in poi, di tener sottomano questo libretto di ricette e di far propri i fichi secchi di Carmignano e cominciare a pensare a sapori ed abbinamenti d’ingredienti nuovi, con l’obiettivo di diventare, voi stessi, protagonisti dell’edizione 2010 di “A tavola con i fichi secchi”.

L’Assessore al Turismo
e alla Promozione del Territorio
Fabrizio Buricchi

Pici alla cinta senese e fichi secchi di Carmignano

1° classificato - Cesare Baccetti, Montelupo Fiorentino (Firenze)

Ingredienti

400 g di picci alla senese (artigianali)
200 g di scalogno
150 g di spalla di cinta senese (magra)
50 g di cipolla di Certaldo (o similare)
4 fichi secchi di Carmignano di tipo medio (totale 100 g)
50 g di pinoli
5 g di timo
10 g di formaggio pecorino senese
0,20 l di vino bianco secco
sale e pepe nero q.b.

Preparazione

Tagliare lo scalogno e la cipolla finemente e far soffriggere gli ingredienti in una casseruola abbastanza profonda, in olio extravergine di oliva, a fuoco molto lento.

Tagliare la spalla di cinta senese in piccolissimi pezzi e, appena la cipolla e lo scalogno tendono ad imbiondire, gettare il fine trito dell'insaccato imbiondendo con del buon vino bianco secco.

Amalgamare il tutto aggiungendo, se del caso, un po' di brodo vegetale (cipolla, carota e sedano) appositamente preparato a parte e il sale quanto basta.

Aggiungere il timo ed i pinoli nelle quantità indicate ed amalgamare ancora a sufficienza.

A parte tagliare i fichi secchi in due sezioni e quindi in piccole striscioline finissime da gettare nella salsa di cinta senese e pinoli appena realizzata per qualche minuto, evitando che le parti del fico secco si macerino troppo.

Aggiungere il formaggio pecorino grattugiando sopra la salsa.

Cuocere i picci al dente e poi gettarli, neanche troppo sgocciolati dall'acqua di cottura, nella salsa "dolce e forte" appena realizzata.

Mischiare il tutto fino ad amalgamarlo bene.

Aggiungere del pepe nero macinato sul piatto di portata.





Spuntature d'arista al Ruspo e fichi

2° classificato - Vittorio Cintolesi, Carmignano (Prato)

Ingredienti

1 filetto d'arista
1/3 del peso del filetto di fichi secchi di Carmignano
Vin Ruspo di Carmignano
2 bustine di zafferano in polvere
Sale e pepe q.b.

Preparazione

Tagliare il filetto in pezzetti lunghi due dita e spessi da mezzo dito a uno.
Cuocerli in teglia larga a fuoco vivo, innaffiandoli, dopo indorati, col Vin Ruspo, salare e impepare.
A due terzi della breve cottura aggiungere le picce tagliate a fettine sottili, assieme allo zafferano e altro Vin Ruspo.
Terminare la cottura in modo che resti un accenno di sughetto.



Tortina rovesciata di fichi secchi e mousse di ricotta

3° classificato - Roberto Gracci, Piano di Mommio (Lucca)



Ingredienti per la tortina

250 g di farina tipo 0
250 g di zucchero
80 g di burro
8 fichi secchi di Carmignano
1 uovo
3 g di lievito in polvere

Ingredienti per la mousse

300 g di panna da montare
200 g di ricotta
200 g di zucchero
1 arancia non trattata

Preparazione

Con una forchetta amalgamare il burro con 100 g di zucchero, quindi unire l'uovo e successivamente la farina setacciata insieme al lievito. Impastare velocemente per ottenere una pasta frolla e farla riposare in frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo scaldare 100 g di panna in una pentolina con 100 g di zucchero. Mescolare dolcemente e togliere dal fuoco quando lo zucchero si è ben sciolto. Unire la scorza dell'arancia ridotta a julienne e lasciare raffreddare.

Mettere in una casseruola 150 g di zucchero con 2 cucchiaini di acqua fredda e far andare sul fuoco fino ad ottenere un caramello ambrato. Suddividere il caramello in 6 stampini da crostatina e ricoprirlo uniformemente con i fichi secchi tagliati a fettine sottili e leggermente sovrapposte.

Stendere la frolla sottilmente, ricavare 6 dischi del diametro degli stampi e coprirvi i fichi, ripiegando bene i bordi. Porre gli stampi per 30 minuti in freezer e successivamente cuocerli in forno a 180° per 25 minuti.

Filtrare la panna, unire la ricotta setacciata e mescolare bene. Montare la panna rimasta ed amalgamarla al composto di panna e ricotta, ottenendo la mousse. Passare in frigo per almeno 3 ore.

Spremere l'arancia, filtrare il succo e farla andare a fuoco dolce con lo zucchero rimasto per ottenere uno sciroppo.

Rigare il piatto con lo sciroppo di arancia, porvi al centro una tortina e leggermente decentrata una quenelle di mousse di ricotta.



Fichi secchi marinati

Giampiero Rasoini, (Roma)

Ingredienti per la marinatura

10 fichi secchi di Carmignano
1/2 bicchiere di Vin Santo di Carmignano
1 cucchiaino di miele
un pizzico di pepolino, nepitella, cannella, macis
una grattatina di noce moscata
1 chiodo di garofano
qualche grano di coriandolo e pepe nero frantumati
1/2 foglia d'alloro
1 foglia di menta
2-3 foglie di basilico

Ingredienti per la pasta

100 g di farina tipo 00
100 g di farina manitoba
10 g di lievito di birra
Vin Santo di Carmignano della marinata
1 cucchiaino d'olio
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
acqua q.b.

Ingredienti per il condimento

pecorino tagliato sottile
miele
pepe

Preparazione

In un recipiente di vetro mettere mezzo bicchiere di Vin Santo di Carmignano, un cucchiaino di miele e tutti gli aromi descritti per la marinatura. Mischiare il tutto insieme ai fichi secchi, coprire il recipiente e fare riposare in frigorifero per una giornata.

Preparare un pane con le farine, il lievito di birra sciolto nel Vin Santo filtrato della marinata, aggiungendo acqua, se occorre, l'olio, lo zucchero e il sale.

Lavorare la pasta e lasciarla lievitare coperta per un'ora e mezzo.

Passato questo tempo riprenderla e lavorarla ancora per 10 minuti, farne due pezzi e sistemarla in due piccoli stampi tipo *plumcake* (circa 16 x 7 cm) preventivamente unti di olio. Farli lievitare ancora un'ora prima d'infornare a 180° per 30 minuti, controllando ogni tanto. Una volta cotti, quando la superficie si sarà colorata di nocciola chiaro, lasciarli freddare e tagliarli a fettine per farne crostini.

Sopra sistemare una sottile fetta di pecorino, una punta di cucchiaino di miele, un pizzico di pepe nero e la metà di un fico liberato dalla marinatura.

Si serve con un Vin Santo di Carmignano fresco di cantina.



Tortelli fichi secchi e ricotta

Sara Leoni, Tavola (Prato)

Ingredienti per i tortelli

100 g di farina di grano duro
100 g di farina 00
2 uova

Ingredienti per il ripieno

200 g di ricotta
4 fichi secchi di Carmignano
30 g di Parmigiano grattugiato
20 g di pangrattato
sale e pepe q.b.

Preparazione

Mettere in ammollo in acqua tiepida i fichi secchi per 45 minuti fino a che non sono morbidi.

Sminuzzarli e unire ricotta, pangrattato e il parmigiano.

Preparare la pasta, farla riposare per qualche minuto, poi stenderla e fare i tortelli.

Cuocere i tortelli per 2-3 minuti e servirli con un po' di burro fuso e noci grattugiate.



Conchiglie e fichi

Fiorenzo Drovandi, Carmignano (Prato)

Ingredienti

300 g di conchiglie
80 g di pancetta stesa
3 picce di fichi esclusivamente di Carmignano
3 scalogni
3 cucchiari di olio
sale q.b.

Preparazione

Tritare lo scalogno e mettere a soffriggere in padella con l'olio.
Quando è appassito aggiungere la pancetta tagliata finemente e lasciare cuocere 3 minuti.
Aggiungere 2 picce di fichi tagliati fini e lasciare ancora 3 minuti.
Successivamente aggiungere l'altra piccia tagliata a listelle e cuocere ancora 2 minuti.
Mentre si prepara il sughetto cuocere la pasta in acqua ben salata e scolarla al dente.
Saltarla dentro la padella aggiungendo acqua di cottura e cuocere ancora 2 minuti.





Calamari ai fichi

Maria Stefania Bardi Tesi, Quarrata (Pistoia)

Ingredienti

10 calamari
16 fichi secchi di Carmignano
1-2 cipollotti
vino bianco q.b.
olio, sale, pepe

Preparazione

Far imbiondire nell'olio i cipollotti tagliati a rondelle (non devono soffriggere, ma sfumare piano piano).

Nel frattempo lasciare in infusione i fichi secchi nel vino bianco per ammorbidirli. Quando la cipolla è quasi pronta aggiungere 10 fichi tagliati a fettine e far rosolare appena.

Aggiungere a questo punto i calamari tagliati a strisce larghe, ricoprire con vino bianco e far cuocere circa 20-30 minuti.

A fine cottura aggiungere gli altri fichi a fettine e far cuocere per circa 5 minuti.

Cospargere il tutto con prezzemolo tritato e servire.

Per un sapore più tenue usare 10 fichi in tutto, anziché 16.

Se invece si adoperano fichi freschi 16 è il numero giusto.





Involtini di cinghiale su tagliata di funghi con fichi secchi

Silvano Gastaldo, Carmignano (Prato)

Ingredienti

1 coscio di cinghiale (circa 1 kg)	250 g di latte
200 g di porcini freschi	1 bicchiere di spumante
4 picce di fichi secchi di Carmignano	sedano, carota, cipolla
gherigli di noce	1 spicchio d'aglio
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva di Carmignano	2 cucchiaini di pangrattato
	pepe, sale, ramerino, salvia e maggiorana

Preparazione

Prendere il ramerino, una decina di foglie di salvia, un pizzico di maggiorana e prepararne un trito, aggiungendo un cucchiaino di sale fino e una spruzzata di pepe.

Amalgamare il tutto e metterlo da parte.

Prendere il coscio disossato e ricavarne delle fettine non troppo sottili. Batterle con il batticarne e metterle a bagno nel latte per almeno 3 ore.

Per preparare gli involtini, stendere le fettine e asciugarle.

Cospargere con il trito di erbe e riempirle con 2 picce di fichi secchi finemente tritate.

Avvolgere le fettine e fermarle con uno stuzzicadenti.

Preparare un battuto molto fine con sedano, carota e cipolla. In una casseruola, con 2 cucchiaini di olio extravergine e uno spicchio di aglio intero, far imbiondire il battuto.

Disporre gli involtini facendoli rosolare da tutte le parti. Bagnare la carne con il bicchiere di spumante e aggiustare di sale.

Terminare la cottura per 20 minuti a 180° in forno avendo cura di non far evaporare tutto lo spumante.

A parte pulire i funghi porcini, tagliandoli in senso verticale per uno spessore di circa 1 cm, e disporli in una casseruola ben distesi, bagnandoli con olio extravergine, salando e pepando.

Prendere le 2 picce di fichi secchi rimanenti, tritarle e poi mescolarle con le noci pestate finemente nel mortaio e il pangrattato. Bagnare questa miscela con olio extravergine e, passandola fra le mani, fare in modo che il tutto sia umido di olio.

Cospargere col composto i funghi e metterli in forno per 10 minuti a 200°.

Disporre su un piatto i porcini alternati dagli involtini e terminare la presentazione con una salsa ricavata dal fondo di cottura della carne, passato al frullatore.





Schiacciata coi fichi secchi

Sonia Roccabianca, Carmignano (Prato)

Ingredienti

1 uovo
100 g di zucchero
300 g di farina
8 cucchiaini di olio di oliva
200 ml di Vin Santo
250 g di fichi secchi di Carmignano
1 bustina di lievito
zucchero a velo
burro e farina per lo stampo

Preparazione

Mettere i fichi secchi in ammollo nel Vin Santo per 30 minuti, poi tagliarli in piccoli pezzi e tenere da parte il liquore.

Lavorare con una forchetta l'uovo con lo zucchero, aggiungere 6 cucchiaini d'olio e, sempre lavorando, aggiungere la farina e il Vin Santo.

Quando l'impasto si mostra liscio e senza grumi, aggiungere il lievito, mescolare con cura e aggiungere i fichi secchi.

Mettere l'impasto in una teglia di 22 cm imburata e infarinata, poi distribuire sulla superficie del dolce 2 cucchiaini di olio.

Infornare nel forno preriscaldato a 180° per 45 minuti.

Sformare e cospargere con abbondante zucchero a velo.

Servire tiepido o freddo.





Crostini di Poggiarelle

Giovanna Favillini, Carmignano (Prato)

Ingredienti

30 olive verdi da mensa in salamoia
2 picce di fichi secchi di Carmignano
10 gherigli di noce
3 capolini di finocchio selvatico (semi)
1/2 bicchiere di Vin Ruspo
olio extravergine d'oliva di Carmignano aromatizzato al peperoncino
sale

Preparazione

Fare ammorbidire i fichi secchi nel Vin Ruspo, snocciolare le olive, aggiungere i gherigli, il finocchio selvatico, olio al peperoncino, un pizzico di sale.
Stendere su pane abbrustolito.
Accompagnare con Vin Ruspo.



Crostini di pere, formaggio e fichi secchi di Carmignano

Daniela Belli, Carmignano (Prato)

Ingredienti

200 g di pecorino locale
200 g di ricotta di pecora locale
miele di castagno
5 picce di fichi secchi di Carmignano
2 pere di stagione
6 gherigli di noce
limone
pane toscano
pepe nero

Preparazione

Affettare e tostare il pane.
Sbucciare le pere e tagliarle a filetti, spruzzandole con un po' di limone.
Spalmare il pane con la ricotta, aggiungere una fetta di pecorino, un filetto di pera e guarnire con il miele, precedentemente scaldato insieme alle noci, ai fichi secchi tritati e ad una macinata di pepe.



Crostini di prosciutto farcito con fichi secchi

Fabiola Nizi, Carmignano (Prato)

Ingredienti

3 fette di prosciutto crudo tagliate spesse
150 g di mascarpone
90 g di fichi secchi di Carmignano
20 g di pistacchi tritati
30 g di noci tritate
1 baguette

Preparazione

Stendere sopra ogni fetta di prosciutto uno strato di mascarpone e una parte delle noci e dei pistacchi, poi aggiungere i fichi secchi precedentemente ammorbiditi in acqua tiepida e tagliati a pezzetti.

Arrotolare le fette di prosciutto, avvolgerle nella carta alluminio, poi mettere in frigorifero per almeno 2-3 ore.

Tagliare il rotolo di prosciutto a fette di circa 5 mm di spessore, affettare la baguette e su ogni fetta spalmare il mascarpone.

Spolverizzare con i restanti pistacchi e noci ed infine mettere sopra una fetta di prosciutto farcito.



Pizza e fichi

Roberta Nannini (Roma)

Ingredienti per la pasta

125 g di farina 00
125 g di farina manitoba
15 g di lievito di birra
3 cucchiaini di olio
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di sale
1 bicchiere scarso di Vin Santo di Carmignano (della marinata)
acqua tiepida q.b. (se necessaria)

Ingredienti per il ripieno

12 fichi secchi di Carmignano
6 gherigli di noci
100 g di lardo
1 cucchiaino o poco più di miele
1/2 cucchiaino di semi di finocchio
1 cucchiaino di coriandolo
1 cucchiaino di pepe nero in grani
olio e sale per condire

Preparazione

Scaldare i fichi secchi in un tegamino col Vin Santo di Carmignano, per 2-3 minuti senza farli bollire; fare raffreddare, poi scolare, conservando il liquore.

Per la pasta sciogliere il lievito di birra nel Vin Santo, aggiungere il miele e l'olio, amalgamare la farina aggiungendo, se necessario, acqua tiepida.

Lavorare la pasta per qualche minuto, poi lasciare lievitare, coprendo con un panno umido, per un'ora e mezzo.

Col coltello ridurre sommariamente i fichi, le noci, il lardo già affettato fine e, a parte, polverizzare il finocchio, il coriandolo, il pepe.

Lavorare la pasta per altri 5 minuti e dividerla in due panetti, uno poco più grosso dell'altro. Coprire il fondo di una teglia (circa 28x20 cm) con carta da forno bagnata, ungerla d'olio e sopra allargarci con le dita il panetto più grosso di pasta, prima sommariamente steso col matterello, curando di alzarla un poco sui bordi. Versarci il ripieno di fichi, noci e lardo, spandere dall'alto gli aromi sfarinati e passare il miele a filo.

Coprire con l'altra parte di pasta, sigillare i bordi e con un pennello ungere la superficie d'olio, salando appena. Lasciare lievitare per un'altra ora.

Mettere in forno a 180° per 40 minuti, circa: sarà pronta quando la superficie sarà diventata color nocciola.

Servire tagliata in piccoli bocconi, annaffiando con un giovane vino rosso di Carmignano.



Tartine da merenda

Giovanna Favillini, Carmignano (Prato)

Ingredienti

1/2 bicchiere di Vin Ruspo
20 olive verdi da mensa in salamoia
2 picce di fichi secchi di Carmignano
olio extravergine d'oliva di Carmignano

Preparazione

Fare ammorbidire i fichi secchi nel vino, snocciolare le olive e passare il tutto con un filo d'olio extravergine di Carmignano.
Stendere su fettine di pane abbrustolito.
Si accompagna bene ad una tazza di the.



Torta salata con i fichi secchi

Francesco Di Fidio (Modena)

Ingredienti

2 rotoli di pasta sfoglia
200 g di prosciutto crudo
200 g di fichi secchi di Carmignano
1 tuorlo d'uovo

Preparazione

Ammollare i fichi in acqua tiepida.
Coprire con pasta sfoglia il fondo di una tortiera, bucherellare la pasta, poi foderarla con il prosciutto.
Scolare i fichi, asciugarli e sistemarli sopra il prosciutto, poi coprirli con altre fette di prosciutto e sopra sistemare l'altro rotolo di pasta sfoglia, bucherellando la superficie e spennellandola con il tuorlo.
Cuocere in forno a 200° per circa 20 minuti.
Sfornare, lasciar intiepidire e poi servire.



antipasto

Triangoli sfiziosi

Sonia Roccabianca, Carmignano (Prato)

Ingredienti

1 rotolo di pasta sfoglia
250 g di ricotta
100 g di salame tipo cacciatore
100 g di fichi secchi di Carmignano
sale e pepe q.b.
1 uovo

Preparazione

Mettere i fichi secchi in acqua tiepida per 15 minuti.
Togliere la pelle al salame e tagliarlo in piccoli pezzi, strizzare i fichi secchi e tagliare anche questi in piccoli pezzi, poi mescolare la ricotta con i fichi secchi, il salame, sale e pepe.
Srotolare la pasta sfoglia, tagliare dei quadrati di circa 10 cm, mettere in ognuno una porzione di ripieno e chiuderli a triangolo premendo con le dita.
Disporre i triangoli in una teglia, spennellarli con l'uovo sbattuto ed infornarli a 180° per 15 minuti, o fino a quando risulteranno gonfi e dorati.

primo



Tagliatelle ai fichi secchi

Mara Palestrina, Carmignano (Prato)

Ingredienti

300 g di tagliatelle all'uovo
120 g di cipolle
100 g di fichi secchi di Carmignano
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
50 g di pomodorini pachino
sale e pepe q.b.

Preparazione

Far soffriggere la cipolla nell'olio extravergine d'oliva.
Tagliare i fichi secchi e i pomodorini pachino a pezzetti.
Far rosolare per 10 minuti a fuoco lento, aggiungere sale e pepe quanto basta.
Nel frattempo cuocere le tagliatelle in acqua salata.
Scolare e saltare nel sugo per amalgamare il tutto.
Impiattare e servire.



primo

Ravioli di fichi secchi alla salsa di noci

Lorella Nizi, Scandicci (Firenze)

Ingredienti per la pasta

2 uova
200 g di farina
1 pizzico di sale

Ingredienti per il ripieno

140 g di patate
80 g di fichi secchi di Carmignano
120 g di ricotta
60 g di gorgonzola
1 uovo
sale

Preparazione

Disporre la farina a fontana, mettere le uova e il sale quindi lavorare fino a ottenere un impasto liscio. Avvolgere nella pellicola trasparente e mettere in frigorifero per 30 minuti. Lessare le patate e passarle allo schiacciapatate. Tagliare a pezzi piccoli i fichi secchi, messi in ammollo in acqua tiepida. In una terrina mescolare le patate, i fichi, la ricotta, il gorgonzola a pezzetti, l'uovo e un pizzico di sale.

In una casseruola far rosolare nel burro le noci tritate nel mixer per 5 minuti, aggiungere il brodo caldo e il sale e cuocere per 15 minuti circa; qualche minuto prima della fine cottura versare la panna.

Stendere la pasta in una sfoglia sottile, distribuire sopra a metà della sfoglia dei mucchietti di ripieno a distanza di 2 cm, ricoprire con l'altra metà della sfoglia, premere con le dita intorno ai mucchietti e tagliare i ravioli.

Far cuocere in acqua salata per 5-7 minuti e condire con la salsa di noci.

Ingredienti per la salsa

40 g di burro
120 g di noci
60 g di brodo di carne
60 g di panna
sale

primo



Penne ai fichi secchi

Franco Tozzi, Lastra a Signa (Firenze)

Ingredienti

300 g di penne
200 g di fichi secchi di Carmignano
50 g di burro
4 bicchieri di brodo di carne
1 bicchiere di olio buono
basilico
peperoncino piccante
noce moscata
cannella in polvere
sale q.b.

Preparazione

In un mortaio mettere l'olio, i fichi sminuzzati, il basilico tagliuzzato, la noce moscata grattata, il peperoncino e la cannella, sempre in polvere; lavorare a lungo il tutto, in modo da ottenere una salsa omogenea.

In un tegame mettere un po' del brodo e il burro, quando questo sarà sciolto versare l'impasto del mortaio, portare ad una temperatura media e lasciare poi sul fuoco al minimo. Cuocere la pasta, scolarla e metterla nel vassoio di portata, versarci sopra la salsa di fichi e servire ben calda.



primo

Spaghetti con ricotta e fichi secchi

Stefania Bandinelli, Lastra a Signa (Firenze)

Ingredienti

300 g di spaghetti
150 g di ricotta
4 fichi secchi di Carmignano
prezzemolo
olio
sale e pepe q.b.

Preparazione

Mettere nel mixer la ricotta con i fichi secchi sminuzzati, sale, pepe ed il prezzemolo ben lavato e asciugato.
Iniziare a frullare, aggiungendo l'olio finché non si ottiene una crema liscia e compatta.
Cuocere e scolare gli spaghetti e versarli sopra la crema in una zuppiera.
Servirli immediatamente ben caldi.

primo



Risotto alle verdure con fichi

Fosco Calonaci, Carmignano (Prato)

Ingredienti

300 g di riso
8 fichi secchi di Carmignano
1 melanzana
1 carota
1 costola di sedano
1 peperone piccolo rosso
1 noce di burro
brodo vegetale
olio, sale, pepe
parmigiano

Preparazione

Far rosolare le melanzane tagliate a dadini in una padella antiaderente senz'olio e salare.
In un altro tegame con poco olio, far appassire la carota, il sedano a dadini e il peperone tagliato a listarelle.
Aggiungere il riso e tostare per qualche minuto, unire le melanzane e bagnare con poco brodo per volta fino ad ottenere un classico risotto.
Mantecare il tutto con una noce di burro e parmigiano.
Tagliare a pezzetti i fichi precedentemente ammollati per circa 2 ore nel vino bianco, asciugarli e saltarli in padella con poco olio.
Mettere sopra il risotto e servire.



secondo

Baccalà con “i che c’è ni campo”

Anna Maria Bocci, Carmignano (Prato)

Ingredienti

1 filetto di baccalà, già ammollato e lavato
fichi secchi di Carmignano
ortica
porro
pomodoro

Preparazione

Tagliare in pezzi il baccalà, infarinarlo e friggerlo in olio bollente, poi metterlo ad asciugare.

In una teglia fare imbiondire con olio extravergine di Carmignano il porro tritato, aggiungere le ortiche lessate e strizzate, poi le otto picce di fichi secchi sminuzzati.

Dopo due minuti aggiungere il pomodoro quindi il baccalà.

Far insaporire il tutto per circa 30 minuti.

secondo



Filetti ai pistacchi e fichi

Silvana Puccio (Prato)

Ingredienti

2 filetti di merluzzo
100 g di pistacchi
4 fichi secchi di Carmignano
olio, sale, pepe, vino q.b.

Preparazione

Impanare i filetti con i pistacchi tritati, mettere i fichi a bagno nel vino.

Preparare una salsina sbattendo vino, sale e olio.

Cuocere alla griglia i filetti e i fichi e condire con la salsina.



Cotolette d'agnello ai fichi

Fosco Calonaci, Carmignano (Prato)

Ingredienti

12 cotolette d'agnello
8 fichi secchi di Carmignano
3 carciofi
1/2 l di vino rosso
5 cucchiaini di aceto balsamico
2 spicchi d'aglio
3 rametti di pepolino
sale, pepe e olio q.b.

Preparazione

Far marinare nel vino rosso con sale, pepe, aceto balsamico i fichi secchi per circa 2 ore. Tagliare i carciofi, dopo averli ben puliti, a piccoli spicchi e cuocerli in poco olio con gli spicchi d'aglio "in camicia", il pepolino e qualche cucciaio d'acqua per renderli teneri. Scolare i fichi, tritarli e rimetterli con la marinata in una teglia insieme ai carciofi e al basilico, far ritirare a fuoco dolce quindi frullare per ottenere una salsa non troppo densa. Arrostitore le cotolette d'agnello e servire con la salsa in una teglia a parte.



Baccalà carmignanese

Stefano Bambi (Firenze)

Ingredienti

600 g di filetto di baccalà, già ammollato e lavato
200 g di fichi secchi di Carmignano
150 g pinoli sgusciati
3/4 l vino bianco di Carmignano
1 ciuffo di prezzemolo
1 cucchiaino di erbe piccanti/peperoncino
2 dl di olio extravergine di oliva di Carmignano
10 bacche di ginepro
4 scalogni
3 spicchi di aglio
pepe e sale q.b.

Preparazione

Mettere per 30-45 minuti i filetti, divisi in 4 porzioni, a bagno in 1/4 di vino bianco, rigirandoli di tanto in tanto.
Aprire e stendere le picce levando il picciolo con un coltellino ben affilato.
Mettere i fichi a bagno con 1/4 di vino bianco per 20 minuti.
Pelare e tritare finemente lo scalogno e l'aglio.
In una padella grande (35 cm), antiaderente e con la base pesante, mettere 1 dl d'olio extravergine, il trito di scalogno e aglio.
Aggiungere i pinoli, le erbe piccanti e le bacche di ginepro preventivamente schiacciate.
Far andare a fuoco moderato, bagnando la salsa con il vino bianco fino a che lo scalogno non sarà disfatto.
Aggiungere i fichi ammollati e far cuocere per altri 10 minuti.
Levare la salsa e i fichi dalla padella e tenetela da parte.
Nella stessa padella mettere il rimanente olio extravergine, farlo riscaldare e adagiarvi i 4 filetti di baccalà, finché diventeranno croccanti sui due lati.
Tre minuti prima di levare la padella dal fuoco aggiungere la salsa e un po' del vino della marinata del baccalà, e fare sfumare.
Prima di servire guarnire con il prezzemolo tritato.



“Carpaccio” di bollito con salsa di cipolle e fichi secchi

Maria Grazia Sernissi (Prato)

Ingredienti

1 pezzo di muscolo per bollito
odori misti per il brodo
1 kg circa di cipolle rosse
4 fichi secchi di Carmignano
30 g di burro
3 o 4 gherigli di noce
2 cucchiaini di aceto
scorza di limone grattugiata
olio, pepe e sale q.b.

Preparazione

Preparare il brodo con tutti gli odori, sale e pepe, e metterlo a bollire.
Dopo circa un'oretta aggiungere il pezzo di carne e far bollire un'altra ora e mezza, fino a che non è tenero.
Fare raffreddare la carne ed affettarla sottilmente a mo' di carpaccio.
Intanto fare sciogliere a fuoco dolce il burro insieme all'olio ed aggiungere le cipolle affettate sottili.
Fare stufare bene le cipolle aggiungendo ogni tanto il brodo, salare, pepare ed aggiungere l'aceto.
Infine aggiungere le noci e i fichi secchi tritati finemente e la scorza di limone.
Fare cuocere ancora un po' la salsa e versarla sul carpaccio di carne.



Stoccafisso ai fichi secchi

Vittorio Cintolesi, Carmignano (Prato)

Ingredienti

1 stoccafisso
1/3 del peso dello stoccafisso ammollato di fichi secchi di Carmignano
vino Trebbiano di Carmignano
pinoli
olio, pepe e sale q.b.

Preparazione

Trattare lo stoccafisso a suon di mattarelle e tenere in acqua (cambiata spesso) per più giorni.
Spezzettarlo, togliendo le eventuali lisce e metterlo in teglia con l'olio e il vino.
A metà cottura aggiungere le picce tagliate a fette sottili, ciascuna ulteriormente divisa in due-tre parti, e i pinoli.
Aggiungere altro vino per portare a termine la cottura.
Spolverare con abbondante pepe macinato al momento.



Filetto di maiale con sformatino di patate e salsa di fichi secchi e San Daniele

Roberto Gracci, Piano di Mommio (Lucca)

Ingredienti

600 g di filetto di maiale
200 g di latte
4 patate medie a pasta soda
25 g di burro
25 g di farina
25 g di Emmental grattugiato
2 cucchiaini di Grana Padano grattugiato
vino bianco secco
maggiorana
olio extravergine di oliva
sale e pepe q.b.

Preparazione

Pelare le patate, tagliarle a rondelle sottili e sbianchirle in acqua bollente salata per 2 minuti, scolarle e lasciarle raffreddare. Tostare la farina con il burro a fuoco dolce, unire il latte e portare dolcemente ad ebollizione mescolando continuamente. Unire l'Emmental e farlo sciogliere completamente. Aggiungere una grattugiata di noce moscata ed eventualmente regolare di sapore.

Porre 4 anelli tagliapasta di 8 centimetri di diametro sulla placca del forno ricoperta di carta forno e suddividervi le patate a strati alternandole con besciamella. Spolverizzare con il Grana e passare in forno a 170° per 30 minuti.

Stufare gli odori in poco olio, unire i fichi tritati e far cuocere dolcemente per alcuni minuti. Frullare il composto con il minipimer aggiungendo acqua se risultasse troppo denso. Tagliare il prosciutto a dadini piccolissimi e tostarlo in una padella antiaderente, quindi unirli alla salsa di fichi.

Cospargere il filetto con sale e pepe e rosolarlo in un filo d'olio ben caldo da tutti i lati. Bagnare con il vino bianco, farlo sfumare e terminare la cottura in forno preriscaldato a 180° per 15 minuti, quindi estrarlo dal forno e farlo riposare per 10 minuti.

Con l'aiuto di un coltellino liberare gli sformatini dai cerchi e porli al centro dei piatti. Ricavare 4 medaglioni regolari dal filetto ed appoggiarli a ridosso degli sformatini.

Versare la salsa di fichi al San Daniele e servire.



Petto d'anatra ai fichi secchi

Franco Tozzi, Lastra a Signa (Firenze)

Ingredienti

2 petti di anatra
8 fichi secchi di Carmignano
1 bicchiere di vino secco bianco
1 bicchiere di Vin Santo ben secco
1 rametto di ramerino
1/2 bicchiere di olio extravergine di oliva
sale e pepe q.b.

Preparazione

Sminuzzare (meglio a striscioline) i fichi secchi e metterli in ammollo per mezza giornata, ben coperti, nel Vin Santo.

Incidere il petto d'anatra facendo delle fettine di poco spessore, senza togliere la pelle. Spargere le foglie di ramerino, senza il legno, sopra le fettine, aggiungere sale e pepe.

Mettere l'olio in padella, portare a temperatura (non deve friggere!), e disporre i petti di anatra sistemandoli dalla parte della pelle; rosolarli girandoli fino a doratura completa.

Unire il vino bianco, coprire e fare cuocere per altri 10 minuti circa.

Aggiungere i fichi rinvenuti con il loro liquido e continuare a cuocere, a fuoco moderato, per altri 10 minuti.

Alzare la fiamma per 3-4 minuti per fare sfumare e "tirare" la salsa.

Disporre i petti sul piatto di portata, sopra versare il sugo della padella.

Servire ben caldo.



dolce

Boules di fichi alla crema pasticcera

Maria Rita Macchiavelli (Milano)

Ingredienti

8 picce di fichi secchi di Carmignano
8 frollini al cioccolato
2 cucchiaini di liquore al cioccolato
cacao amaro

Ingredienti per la crema pasticcera

4 uova
5 dl di latte intero
120 g di zucchero
una stecca di vaniglia
un cucchiaino di farina

Preparazione della crema pasticcera

Sbattere le uova con lo zucchero; stemperare la farina con un po' di latte ed unirla alle uova; scaldare il latte con la stecca di vaniglia e versarlo a filo.
Metterlo sul fuoco e mescolare continuamente fino a che la crema non si addensa.

Preparazione delle boules

Tritare nel mixer le picce assieme ai biscotti.
Unire quindi il liquore al cioccolato e amalgamare fino ad ottenere un composto omogeneo.
Con il composto di fichi e biscotti preparare delle piccole palline e passarle nel cacao amaro.
Disporle nelle ciotoline e versare sopra la crema pasticcera.

dolce



Pinza invernale

Balducchi Paola (Modena)

Ingredienti

1 l di latte
300 g di pane raffermo
300 g di zucchero
250 g di uvetta
200 g di fichi secchi di Carmignano
150 g di farina bianca
5 uova
5 mele
1 bicchierino di grappa
1 bustina di lievito vanigliato
buccia grattugiata di un limone
sale

Preparazione

Ammollare l'uvetta in acqua tiepida.
Tagliare grossolanamente il pane raffermo e metterlo a bagno nel latte tiepido, poi passarlo al mixer.
Sbucciare le mele e tagliarle a dadini.
Sbattere le uova con lo zucchero, unire la farina e il lievito setacciati, le mele a dadini, l'uvetta scolata e leggermente infarinata, la buccia grattugiata del limone, un pizzico di sale, la grappa, i fichi secchi tagliati a pezzetti e infine il pane passato al mixer.
Imburrare e infarinare una teglia, versarvi il composto e cuocerlo in forno caldo a 180° per circa 60 minuti.
Lasciare raffreddare e servire.



dolce

Fichi secchi al mascarpone

Carlo Buti, Lastra a Signa (Firenze)

Ingredienti

1 confezione di mascarpone
200 g di fichi secchi di Carmignano
3 o 4 arance
1/2 bicchiere di maraschino
cannella in polvere
uvetta sultanina
zucchero a velo
arancia e cedro canditi

Preparazione

In una vaschetta versare la cannella, il maraschino e l'uvetta, quindi immergervi i fichi secchi aperti e lasciarli in bagno per almeno 2 ore, curando che siano sempre bagnati. Spremere le arance e fare ridurre il succo fino a diventare una salsa.

Mettere il mascarpone in una ciotola con lo zucchero a velo, grattugiarvi la buccia di 2 arance ed aggiungere il succo di arancia ristretto; mischiare e fare riposare in frigo per 30 minuti.

Togliere i fichi dalla marinata.

Con una tasca da pasticciere fare delle cupolone su ogni fico e decorare con listarelle di arancia e cedro canditi.

Mettere in frigo fino al momento di servire.

dolce



Pirottini di fichi e frutta secca al cioccolato

Paola Balducchi (Modena)

Ingredienti

200 g tra noci, mandorle e nocciole
100 g di fichi secchi di Carmignano
30 g di burro
50 g di uvetta sultanina
100 g di cioccolato fondente
2 cucchiaini di zucchero a velo
rum q.b.

Preparazione

Mettere a mollo l'uvetta in acqua e rum.

Fare fondere il cioccolato insieme al burro e allo zucchero a velo.

Strizzare l'uvetta e mescolarla alle noci, alle mandorle, alle nocciole e ai fichi secchi grossolanamente tritati.

Foderare un vassoio con carta oleata e distribuirvi sopra il composto di frutta a mucchietti, coprire ogni mucchietto con un cucchiaino di cioccolato fuso e mettere subito in frigorifero.

Lasciare solidificare per circa un'ora poi, aiutandosi con una spatola, sistemare i mucchietti nei pirottini di carta.



Montagnole di ricotta e fichi secchi

Silvano Gastaldo, Carmignano (Prato)

Ingredienti per la pasta

250 g di farina
15 g di lievito di birra
1/2 bicchiere di latte intero
1 cucchiaino di olio extravergine di oliva
acqua q.b.

Ingredienti per il ripieno

1,5 kg di uva bianca (S. Colombano)
100 g di ricotta di pecora fresca
40 g di pinoli sgusciati
4 cucchiaini di zucchero
4 picce di fichi secchi di Carmignano
zucchero a velo
olio di semi di arachidi

Preparazione della pasta di pane

Stemperare il lievito nel latte appena scaldato. Versare nella farina a fontana il latte con il lievito e impastare aggiungendo l'olio. Lavorare aggiungendo acqua tiepida fino ad ottenere un impasto umidiccio ma che non si attacchi. Mettere a lievitare coprendo con uno straccio umido per almeno 3 ore, riparato dalle correnti d'aria.

Preparazione della ricetta

Lavare e schiacciare l'uva, filtrare il succo d'uva privandolo dei semi e delle bucce. Lasciare da parte alcuni chicchi interi (circa 2 per ogni montagnola).
Dividere i fichi secchi e metterli a bagno per 6 ore nel succo d'uva.
Versare la ricotta in una ciotola di ceramica con i pinoli pestati grossolanamente e i fichi secchi scolati e tagliati finemente. Mescolare il composto aggiungendo 2 cucchiaini di zucchero. Riporre in frigo per qualche ora.
Dividere la pasta in due parti uguali e stenderla ottenendo due sfoglie molto sottili. Distenderne una sul tavolo e disporvi i mucchietti di ripieno di ricotta e fichi secchi. Sopra questi mucchietti mettere 2 chicchi di uva tagliati a metà e privati dei semi.
Con l'altra sfoglia ricoprire come per i ravioli. Con un bicchiere o un apposito stampo tagliare la pasta, curando che i bordi siano ben chiusi.
Nell'olio ben caldo friggere le montagnole. A fuoco lento far ridurre il succo d'uva rimasto aggiungendo i due cucchiaini di zucchero. Disporre su un vassoio le montagnole cospargendole con il succo d'uva e spolverandole con zucchero a velo.
Servirle ancora tiepide.



Dolce al cioccolato piccante e fichi secchi accompagnato con crema pasticcera

Sara Leoni, Tavola (Prato)

Ingredienti per la torta

200 g di cioccolato fondente
100 g di burro
100 g di zucchero
4 fichi secchi di Carmignano
3 uova
2 cucchiaini di farina
1 cucchiaino di peperoncino in polvere

Ingredienti per la crema pasticcera

250 l di latte
50 g di zucchero
20 g di farina
2 tuorli d'uovo
1 stecca di vaniglia

Preparazione della torta

Fondere la cioccolata con il burro a bagnomaria; nel frattempo sbattere le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso.
Quando il burro e la cioccolata sono fusi versarli nel composto, aggiungere la farina e i fichi secchi. Mischiare il tutto e aggiungere il peperoncino in polvere.
Mettere in forno a 180° per circa 20 minuti.
Non è un dolce che gonfia, risulterà molto basso.
Fare raffreddare e servire guarnito con la crema pasticcera.

Preparazione per la crema

Far bollire il latte con la stecca di vaniglia e lasciarlo intiepidire.
In un pentolino sbattere i tuorli e lo zucchero, poi aggiungere la farina.
Versare il latte piano piano nel composto mescolando di continuo.
Mettere su fuoco basso e far cuocere lentamente, portando a ebollizione per qualche minuto.



dolce

Cannoli di Carmignano

Giampiero Rasoini (Roma)

Ingredienti per i cannoli

100 g di farina 00
100 g di farina di manitoba
1 cucchiaio di zucchero
Vin Santo di Carmignano q.b.
olio per friggere
zucchero semolato per decorare
sale

Ingredienti per la glassa

3 cucchiaini di zucchero semolato
2 o 3 fichi secchi di Carmignano
acqua q.b.

Preparazione

La sera prima lavorare le farine, lo zucchero e il sale con il Vin Santo di Carmignano fino ad ottenere una palla di pasta consistente e morbida; avvolgerla nella pellicola e metterla in frigorifero.

Il giorno dopo lavorare ancora la pasta fino a renderla malleabile, stenderla molto fine e ritagliarne quadrati di 10 cm di lato. Avvolgerli sullo stampo da cannoli, sigillarli con un goccio di Vin Santo e friggerli in olio caldo (senza bruciarli); poi mettere ad asciugare.

Lavorare la ricotta con una frusta per renderla soffice.

Montare la panna, aggiungere lo zucchero e l'aroma di vaniglia, e unire i fichi secchi spezzettati, le noci e le mandorle. Unire alla ricotta e lavorare poco con la frusta con movimento dal basso verso l'alto; completare con la cioccolata e le spezie.

In un recipiente mettere i tre cucchiaini di zucchero semolato con un cucchiaio d'acqua, lavorando energicamente finché non sia diventato fluido.

Tagliare i fichi secchi per la decorazione in sottili strisciole, passarli nella glassa e lasciarli asciugare in un piatto.

Farcire i cannoli col ripieno, decorando le estremità con un pezzetto di fico secco glassato e spolverandoli di zucchero semolato. È consigliabile riempire i cannoli appena prima di servirli, per mantenere la pasta friabile e croccante.

Servire col Vin Santo di Carmignano fresco di cantina.

Ingredienti per il ripieno

250 g di ricotta di pecora
250 g di panna
200 g di zucchero semolato
50 g di cioccolata fondente tritata
6 fichi secchi di Carmignano
6 gherigli di noce
12 mandorle tostate tritate
1/2 cucchiaio di pepe macinato
1/2 cucchiaio di coriandolo macinato
aroma di vaniglia

dolce



Cioccofico

Maria Stefania Bardi Tesi, Quarrata (Pistoia)

Ingredienti

18 cucchiaini di farina 00
4 cucchiaini di zucchero
200 g di Nutella
150 g di burro
100 g di noci sgusciate
12 fichi secchi di Carmignano
1 bustina di lievito per dolci
3 uova
1/2 bicchiere di latte

Preparazione

Sciogliere il burro a bagnomaria.

Sbattere le uova ed impastare farina, zucchero, lievito, burro, Nutella.

Aggiungere 8 fichi sminuzzati e le noci ridotte a piccoli pezzetti, amalgamare bene aggiungendo il latte, fino ad ottenere un composto morbido che si stacchi dai bordi del recipiente.

Ungere e infarinare un contenitore da forno e versare il composto.

Livellarlo e disporre sopra i restanti 4 fichi secchi tagliati a fettine.

Ricoprire con zucchero e piccoli fiocchetti di burro.

Infornare in forno ventilato a 200° (già ben riscaldato) per circa 20/25 minuti.



dolce

Torta antica

Francesco Di Fidio (Modena)

Ingredienti

200 g di farina di mais fine fioretto
200 g di farina 0
100 g di burro
120 g di zucchero
60 g di uvetta
60 g di noci
200 g di fichi secchi di Carmignano
1 uovo
1 buccia grattugiata di limone
1 bustina di lievito per dolci
sale
latte q.b.

Preparazione

Ammollare l'uvetta in acqua tiepida per circa 10 minuti.
Mescolare le due farine, al centro mettere i fichi secchi tritati, la scorza del limone grattugiata, le noci tritate grossolanamente, l'uvetta scolata ed infarinata, il burro ammorbidito, l'uovo, 120 g di zucchero, un pizzico di sale e il lievito setacciato.
Impastare il tutto e aggiungere un po' di latte fino ad avere un composto morbido.

dolce



Pan di fichi secchi

Fabiola Nizi, Carmignano (Prato)

Ingredienti

500 g di farina
250 g di fichi secchi di Carmignano
1,20 dl di acqua
60 g di latte
60 g di noci tritate
60 g di mandorle tritate
30 g di zucchero
25 g di lievito di birra
1 cucchiaio di semi di anice
1 cucchiaio di miele
1 cucchiaino di cannella
1 cucchiaio di olio

Preparazione

Sciogliere il lievito nel latte tiepido e impastare con acqua, farina, zucchero.
Unire anche le mandorle, le noci, i pinoli, i fichi secchi precedentemente ammorbiditi in acqua tiepida e tagliati a pezzi, i semi di anice, la cannella, il miele e l'olio.
Lasciare riposare l'impasto per 1 ora in una terrina coperta con un panno umido, in un luogo tiepido.
Lavorare nuovamente l'impasto, dividerlo in panini di forma ovale e lasciare riposare per 30 minuti.
Mettere i panini in una teglia unta d'olio, farvi sopra dei tagli a graticola, spennellare la superficie con l'olio e cuocere in forno a 180° per 30 minuti.



dolce

Schiacciata con frutta e fichi secchi di Carmignano

Daniela Belli, Carmignano (Prato)

Ingredienti

200 g di farina
100 g di fichi secchi di Carmignano
100 g fra noci e nocciole
60 g di burro
50 g di pinoli
50 g di uvetta
20 g di lievito di birra
2 tazzine di latte
2 cucchiaini di miele
1 scorza d'arancia candita
1 uovo
sale q.b.

Preparazione

Far rinvenire l'uvetta e i fichi tagliati a pezzetti in acqua tiepida. Impastare la farina con acqua tiepida e miele, far lievitare per 30 minuti.

Aggiungere il burro, l'uovo e un po' di latte in modo da ottenere un composto cremoso. Incorporare l'uvetta e i fichi scolati, i pinoli, le noci e le nocciole tritate, l'arancia candita e tritata.

Amalgamare il tutto e far riposare per 2 ore.

Disporre l'impasto in una teglia con carta forno decorando la superficie con noci e fichi secchi.

Cuocere in forno a 150° per 50 minuti circa.

dolce



Fichi secchi gratinati

Stefania Bandinelli, Lastra a Signa (Firenze)

Ingredienti

250 g di panna
12 fichi secchi di Carmignano
4 cucchiaini di zucchero di canna
zucchero
cannella
rum
burro

Preparazione

Mettere i fichi, aperti, in quattro ciotole da forno appena imburrate.

Preparare la panna aggiungendo la cannella e lo zucchero, portare ad ebollizione e fare bollire per circa 5 minuti, o comunque finché si sarà assodata.

Aggiungere il rum e versare sui fichi spolverando con lo zucchero di canna.

Far gratinare nel grill.

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