



a tavola con i fichi secchi

26 ricette originali con i fichi
secchi di Carmignano



COMUNE DI CARMIGNANO
Assessorato al Turismo
e alla Promozione del Territorio





Giunto ormai alla sua terza edizione, il concorso per cuochi dilettanti **“A tavola con i fichi secchi”** ha confermato anche quest’anno il successo riscosso negli anni passati.

Alla paura lecita che la fantasia fosse stata interpellata oltre misura, hanno risposto 21 concorrenti che hanno proposto le 26 ricette raccolte in questo quaderno: originali, inedite fantasiose e come sempre gustosissime ...

Ventisei ricette da riproporre da sole o unite in invitanti menù a tema ... che assieme alle ricette raccolte nei quaderni precedentemente editi da questa Amministrazione formano un vero e proprio *minimanuale* d’uso dei fichi secchi di Carmignano, tutto da assaporare e perché no da studiare alla ricerca di nuovi abbinamenti ...

L’antica tecnica d’essiccazione, già descritta dal latino Columella e l’alto valore energetico, fanno, da sempre, dei fichi secchi di Carmignano un elemento peculiare del nostro territorio, a ragione detto *“Carmignan da’ fichi”* ...

Queste ricette sono un tripudio di sapori e fantasia: hanno il gusto della nostra terra, nella quale da sempre si fondono amalgamando tradizione e novità ...

Un consiglio? Provatele tutte ...

Assessore al Turismo
e alla Promozione del Territorio
Fabrizio Buricchi



le ricette

coniglio ficoso	7
schacciata di nonna Italia	9
crostata di ricotta e fichi secchi	11
risotto con fichi secchi e Vin Ruspo di Carmignano	13
reginette ai fichi secchi di Carmignano	15
cornucopia di gnocchetti ai fichi secchi e cinghiale	17
stoccafisso del viandante e/o della "Gioconda"	19
baccalà in verde	21
faraona in salsa con i fichi secchi	23
torta al cioccolato, fichi secchi e nocciole	25
crostini salsiccia e fichi	26
trofie con acciughe e fichi secchi	27
ravioli salame, fichi secchi e noci	28
scamerita al finocchio, vin santo e fichi secchi	29
stracciatella di fichi secchi	30
capriolo fra i fichi	31
coniglio ripieno di fichi secchi, mele e noci	32
strudel di pollo ai fichi secchi e flan di ribollita	33
fichi secchi fritti a tema libero	34
torta delizia ai fichi secchi	35
fichi canditi	36
dama di fichi	37
bavarese ai sapori di Carmignano	38
coppe autunnali	39
i coccolosi di Carmignano	40
torta strudel con fichi secchi	41





coniglio ficoso

1° classificato - Silvano Gastaldo, *Carmignano*

INGREDIENTI:

mezzo coniglio (la parte inferiore)
2 picce di fichi secchi di Carmignano
radicchio di campo
1 bicchiere e mezzo di buon vino bianco
1 spicchio di aglio piccolo
1 ciuffo di rosmarino
1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
1 spolverata di curry
sale e pepe

PREPARAZIONE:

Prendere la parte inferiore del coniglio (sella-cosce). Lavarlo e curarsi di asciugarlo bene. Successivamente disossarlo, lasciando interi i lembi laterali. Salare e massaggiare la carne da tutti i lati, inserire del rosmarino e mettere la carne a riposare per tre ore, avvolta ben stretta con della pellicola. Prendere le due picce di fichi e tagliarle a strisce sottili, avendo cura di togliere la parte più dura del fico. Trascorse le tre ore, togliere dal coniglio tutto il rosmarino. Distendere il coniglio e mettere i fichi secchi a listelle e cominciare a chiuderlo, avvolgendo il tutto con i due lembi laterali e inserendo ancora dei fichi. Chiudere con uno stuzzicadenti. Composto il rotolino, passarlo esternamente con il curry, strusciandolo con le dita e terminando con una spruzzata di pepe.

In un tegame da forno mettere l'olio extravergine con lo spicchio d'aglio. Iniziare la cottura, facendolo rosolare cinque minuti sulla fiamma. Aggiungere il vino bianco e terminare la cottura in forno a 180° per 20-25 minuti. Servire la carne adagiandola su delle erbe di campo profumate e condite con il fondo di cottura.





schacciata di nonna Italia

2° classificato - Graziella Bellizzomi, Prato

INGREDIENTI:

per la pasta:

300 g di farina
300 g patate gialle
20 g di lievito
50 g di strutto
1 cucchiaino di sale

per la farcitura:

250 g di fichi secchi di Carmignano
1 hg di marmellata di fichi
150 g di noci sgusciate
4 cucchiaini colmi di zucchero
15 g cannella
olio extravergine d'oliva q.b.

PREPARAZIONE:

Setacciare in una ciotola la farina, aggiungere il lievito di birra sciolto in mezzo bicchiere di acqua tiepida, impastare, quindi aggiungere il sale e se occorre altra acqua fino ad ottenere una pasta morbida. Lasciare lievitare la pasta coprendo il recipiente con un panno umido. Lessare le patate con la buccia, quindi sbucciarle e passarle con lo schiaccia patate.

Dopo circa un'ora quando la pasta è lievitata, mettere la pasta su una spianatoia, aggiungere le patate, lo strutto e impastare delicatamente. Lasciare riposare la pasta e poi stendere un po' più di metà pasta, metterla in una teglia rettangolare precedentemente unta con l'olio e formare così il primo strato. Cospargere con la marmellata, con la granella di noci e i fichi secchi di Carmignano a grossi pezzi. Coprire il tutto con il secondo strato di pasta, poi cospargere uniformemente tutta la superficie con lo zucchero mescolato alla cannella. Irrorare tutto con un filo di olio.

Fare riposare un altro po' e poi porre la teglia in forno a circa 220° fino a cottura (circa 30 minuti).





crostata di ricotta e fichi secchi

3° classificato - Cinzia Corsini, Pistoia

INGREDIENTI:

per la pasta frolla:

200 g di farina
100 g di zucchero
100 g di burro
2 tuorli
poco sale
1 pizzico di bicarbonato
buccia di limone o arancia

per la farcitura:

300 g di ricotta fresca
2 uova
3 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaio di farina
vanillina

PREPARAZIONE:

Per preparare la pasta frolla: miscelare la farina con lo zucchero, il bicarbonato, la buccia di arancia e il sale.

Impastare il burro ammorbidito e aggiungere i tuorli, formare una palla con la pasta frolla e metterla a riposare in frigo per circa un'ora. Nel frattempo, mettere i fichi tagliati a pezzetti in ammollo nel liquore, lavorare la ricotta, sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema omogenea e montare gli albumi a neve.

Unire la uova così lavorate alla ricotta insieme al cucchiaio di farina, la scorza di limone, la vanillina ed i fichi secchi ammorbiditi.

Spalmare l'impasto così ottenuto sulla pasta frolla precedentemente stesa (alta circa 0,5 centimetri) in una tortiera imburrata e infarinata e cuocere a fuoco moderato per circa 40 minuti (la pasta frolla non deve riuscire troppo scura).





risotto con fichi secchi e vin ruspo di Carmignano

Elisa Buzzegoli, *Carmignano*

INGREDIENTI:

150 g di riso arborio
40 g di fichi secchi di Carmignano (picce)
40 g di formaggio “Blu del Chianti”
0,20 l di vin ruspo di Carmignano
15 g di burro
1 scalogno (circa 60 g)
3 cucchiaini di olio extravergine d’oliva
brodo vegetale q.b.
sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Tritare finemente lo scalogno e farlo soffriggere in una casseruola capiente con i tre cucchiaini di olio, mescolando con un mestolo di legno. Appena sarà imbiandito versare nella casseruola il riso e farlo tostare. Una volta tostato, sfumare con il vin ruspo, lasciandolo evaporare. Aggiungere il brodo vegetale, preparato con sedano carota e cipolla, fino a coprire completamente il riso e lasciare cuocere per almeno 15 minuti, mescolando di tanto in tanto. Nel frattempo tagliare le picce di fico secco in due parti e poi in piccoli pezzettini e metterli da parte. A cottura ultimata del riso, mantecare con il burro e il “Blu del Chianti”, aggiungere i fichi tagliati e amalgamare il tutto.

Intanto scottare le foglie di verza in acqua salata e scolarle su una teglia da forno, facendo attenzione che non si rompano.

Mettere la teglia nel forno preriscaldato a 190°C e fino a che il lardo non inizierà a sciogliersi. Togliere dal forno, spolverare con del pepe, mettere sul piatto di portata e servire.





reginette ai fichi secchi

Sandra Niccoli, *Carmignano*

INGREDIENTI:

1 salsiccia
2 picce di fichi secchi
1 cesto di radicchio rosso (lungo)
1/2 bicchiere di vino rosso
olio extravergine d'oliva di Carmignano
sale e pepe nero q.b.

PREPARAZIONE:

Sbriciolare la salsiccia e lasciarla rosolare in una padella antiaderente coperta da un velo di olio di oliva extravergine.

Quando la salsiccia avrà preso colore aggiungere i fichi secchi tagliati a striscioline piccole e lasciare cuocere per circa 2 minuti. In un'altra padella antiaderente mettere un filo d'olio e il radicchio tagliato a striscioline. Salare e pepare.

Quando il radicchio sarà cotto aggiungere il vino e lasciarlo evaporare. Al termine di questa operazione aggiungere il radicchio alla salsiccia e ai fichi e amalgamare bene.

Cuocere le reginette e saltarle nel sugo ottenuto.

Servire il tutto ben caldo.





cornucopia di gnocchetti ai fichi secchi e cinghiale

Monica Panozzo, Prato

INGREDIENTI:

per gli gnocchi:

15 g di parmigiano reggiano
8 patate da gnocchi medie
1 uovo
300 g ca di farina bianca
1 pizzico di sale

per il ragù:

4 fichi secchi
300 g di polpa di cinghiale macinata
1/2 bicchiere d'olio extravergine
1/2 cipolla, 1 carota, 1/2 sedano
1 acciuga, 1 spicchio d'aglio
3 dl di vino bianco
4 bacche di ginepro

PREPARAZIONE:

Coprire il piatto girevole con carta oleata da forno. Prendere una manciata di parmigiano e sbriciolarlo sul piatto in modo da ottenere un cerchio di circa 12 cm di diametro. Accendere alla massima potenza per circa 1 minuto finché il formaggio non risulterà fuso e leggermente dorato. Quindi spennellare d'olio l'esterno di un imbuto e adagiarsi il formaggio ancora molto caldo, di modo che ne assuma la forma. Ripetere 4 volte. Lessare le patate con la buccia. Quindi spellarle e schiacciarle con lo schiacciapatate. Quando saranno ben fredde aggiungere l'uovo, il sale, la farina. Impastare fino ad ottenere un panetto liscio e abbastanza sodo. Infarinare la spianatoia, formare dei piccoli cilindri di circa 1 cm di diametro e ricavarne delle listarelle di circa 2 cm. Nel frattempo, preparare il sugo con il soffritto ben battuto rosolato in due cucchiai di olio. Aggiungere il macinato di cinghiale e fare rosolare bene per almeno 15 minuti a fuoco vivace. Quindi abbassare la fiamma e aggiungere le bacche di ginepro e il restante olio. Coprire il tegame e lasciare cuocere a fuoco basso per almeno un'ora e mezza. Tagliare ciascun fico in piccoli pezzi e aggiungerli al ragù. Lasciare cuocere senza il coperchio per un altro quarto d'ora. Mettere a bollire una pentola di acqua salata, calare una porzione di gnocchetti per volta e ritirarli quando tornano a galla, scolandoli bene. Impiattare come segue: se la stagione ancora lo consente, prendere una foglia di fico bella verde e adagiarla sul piatto. Prendere poi una cornucopia di parmigiano, adagiarla sulla foglia di fico e riempirla con una porzione di gnocchetti, disposti come i soldi dalla cornucopia della dea bendata. Condire ciascuna porzione con il ragù.





stoccafisso del viandante (della “Gioconda”)

Cesare Baccetti, *Montelupo Fiorentino*

INGREDIENTI:

300-400 g di stoccafisso (bagnato)
250 g di cipolla rosa
250 g di scalogno
60-70 cl di latte
2 rametti di timo, 3 foglie di alloro
olio extra vergine di oliva q.b.

1 manciata di pinoli
3/4 fichi secchi
1 manciata di chicchi di
melograno
pangrattato in crosta ed aromi
(salvia e rosmarino)
sale e pepe quanto basta

PREPARAZIONE:

Privare lo stoccafisso di pelle e spina e tagliarlo a pezzi abbastanza grossi dopo averlo lavato e asciugato.

Preparare un soffritto in una casseruola possibilmente di terracotta temperata con olio extravergine di oliva, due cipolle medie e lo scalogno. Bagnare con vino bianco leggero e fare evaporare lentamente. Mettere i pezzi di stoccafisso nella stessa casseruola, appena il soffritto si è ammorbidito, facendo attenzione, mentre si cucina la pietanza, a mantenere integri il più possibile i pezzi dello stoccafisso.

Aggiungere il latte, le foglie di alloro, timo, sale e pepe quanto basta. Tagliare a piccoli filamenti i fichi secchi e preparare una miscela di pangrattato e piante aromatiche (rosmarino, salvia).

Dopo mezz'ora togliere dal fuoco i pezzi integri dello stoccafisso, passare o frullare il fondo di cottura e disporre i medesimi in una terrina media da forno cospargendo sopra il pangrattato aromatizzato. Infornare e gratinare per 15 minuti.

Servire in tavola cospargendo intorno alla pietanza una fantasia di semi di melograno.



baccalà in verde

Sonia Roccabianca, *Carmignano*



INGREDIENTI:

4 filetti di baccalà ammollato da circa 120 g l'uno
600 g di spinaci
50 g di pinoli
12 fichi secchi
3 spicchi di aglio
olio extravergine di oliva q.b.
sale e pepe

PREPARAZIONE:

Lavare gli spinaci e lessarli bene.

Tostare per due minuti i pinoli in una padella antiaderente. Tagliare i fichi secchi in piccoli pezzi.

Mettere il baccalà in una teglia unta e mettere in forno a 180°/200° per 10/15 minuti o finché si può tagliare con facilità.

Mettere in una padella 3 o 4 cucchiaini d'olio d'oliva extravergine e soffriggere gli spicchi d'aglio; aggiungere gli spinaci, i pinoli tostati e i fichi secchi a pezzi; continuare la cottura fino a completa evaporazione dell'acqua degli spinaci.

Per servire dividere gli spinaci in quattro piatti e porre sopra ognuno un filetto di baccalà. Servire molto caldo.





faraona in salsa con fichi secchi

Lucia Corsini, *Quarrata*

INGREDIENTI:

1 faraona	1 cipolla
fegatini di pollo*	curcuma
5 fichi di Carmignano	1 manciata di pinoli
1 gambo di sedano	olio extravergine
1 carota	2 bicchieri di vino bianco
2 foglie di alloro	farina per infarinare
1 spicchio d'aglio	sale e pepe

PREPARAZIONE:

Pulire bene la faraona, lavarla e tagliarla a pezzi non molto grandi, tenendo da parte il fegato. Tagliare carota, sedano e cipolla a pezzetti. Prendere una ciotola grande, metterci i pezzi di faraona, le verdure tagliate, aglio e alloro. Coprire la faraona con il vino bianco e tenerla in infusione per 24 ore. Il giorno successivo, scolare i pezzi di faraona dal vino e asciugarli con della carta assorbente. Infarinarli e farli rosolare in una casseruola con due cucchiaini di olio. Quando sono dorati su tutti i lati, versarci sopra il vino e le verdure. Cuocere la faraona per circa 30 minuti, a fuoco moderato. A metà cottura aggiungere il fegatino di pollo. A cottura quasi ultimata, togliere la faraona e passare le verdure e il fegatino al passaverdura per ottenere una crema omogenea e vellutata; aggiungere un cucchiaino di aceto balsamico, la punta di un cucchiaino di curcuma, i pinoli leggermente tostati e i fichi secchi tagliati a striscioline sottili.

Fare insaporire il sugo e aggiustarlo con sale e pepe. Mettere di nuovo i pezzetti di faraona nel sugo e fare cuocere per gli ultimi cinque minuti in modo che il sugo si addensi un po'.

*Qualora la faraona non abbia il fegato (spesso è difficile trovarlo in quelle comprate al supermercato) può essere sostituito con un fegatino di pollo.





torta al cioccolato con fichi secchi e nocciole

Sonia Simoni, *Carmignano*

INGREDIENTI:

3 uova intere
150 g di cioccolato fondente al 70%
150 g di burro
120 g di zucchero
30 g di farina
granella di nocciole q.b.
6 fichi secchi
1/2 Kg di noci snocciolate
1 pugno di uvetta
fichi secchi a piacere
1/2 bicchiere di liquore sassolino
latte (q.b.)
1 bustina di zucchero a velo

PREPARAZIONE:

Sciogliere il burro e il cioccolato a bagnomaria.

Separatamente montare gli albumi a neve.

Mescolando, aggiungere lo zucchero, i tuorli, la farina e infine gli albumi montati a neve e i 3 fichi secchi precedentemente tagliati a fettine sottili. A parte preparare la tortiera ungendola, infarinandola e mettendo sul fondo tutta la granella di nocciole fino a ricoprirlo e i rimanenti 3 fichi tagliati a fettine sottili.

Infornare a 180° per 15 minuti.

A fine cottura far raffreddare 10 minuti e capovolgere la torta su un vassoio.



crostini salsiccia e fichi

Fiorenzo Drovandi, *Carmignano*

INGREDIENTI:

- 1 salsiccia
- 3 picce di fichi
- 1 scalogno medio
- 50 g di stracchino
- sale e pepe q.b.
- 2 cucchiaini di olio extravergine

PREPARAZIONE:

Tritare lo scalogno e farlo appassire con l'olio per cinque minuti, poi aggiungere la salsiccia sminuzzata e cuocere per cinque minuti. Salare e pepare.

Aggiungere mezza piccia di fichi tagliati a striscioline e cuocere per tre minuti. Aggiungere lo stracchino e cuocere per altri due minuti. Arrostitire a parte quattro fette di pane.

Al termine della cottura, spalmare il composto sulle quattro fette di pane; quindi guarnire il restante con i fichi tagliati a striscioline.



trofie con acciughe e fichi secchi

Daniela Belli, *Carmignano*

INGREDIENTI:

400 g di pasta fresca tipo trofie
400 g di acciughe freschissime
300 g di ricotta del pastore freschissima
200 g di pomodorini a ciliegino
2 picce piccole di fichi secchi di Carmignano
1 spicchio d'aglio
prezzemolo, sale e pepe
olio extravergine q.b.

PREPARAZIONE:

Pulire le acciughe dalle interiora e dalla lisca centrale.

In una pentola, mettere a bollire l'acqua per la pasta.

Fare un battuto con prezzemolo e aglio. In una padella mettere tre cucchiari di olio extravergine di oliva e fare soffriggere il battuto.

Prima che prenda colore, aggiungere le acciughe pulite, i pomodorini tagliati a spicchi, una piccia di fichi secchi tagliata fine, sale, pepe e cuocere per pochi minuti.

Buttare la pasta e mentre cuoce, in una terrina, lavorare la ricotta a crema, aggiungendo un cucchiario d'acqua di cottura della pasta e l'altra piccia di fichi secchi di Carmignano tagliata fine.

Scolare la pasta al dente e saltarla nella padella con le acciughe e aggiungere la ricotta.

Comporre il piatto aggiungendo un filo d'olio extravergine a crudo.



ravioli salame, fichi secchi e noci

Stefano Bambi, *Firenze*

INGREDIENTI:

300 g di farina	10 gherigli di noci
200 g di fichi secchi	1 spicchio d'aglio
150 g di salame toscano	2 bicchieri di vin santo secco
3 uova fresche	1 dl d'olio d'oliva
100 g di pecorino toscano media stagionatura	1/2 di vino bianco secco
	Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Per la sfoglia: su una spianatoia preparare un ponticello di farina e partendo dal centro, amalgamare tre uova intere e una presina di sale. Formare una palla e involtarla con della pellicola trasparente e metterla a riposare in frigorifero per un'ora.

Per il ripieno: prendere i fichi secchi e tagliarli grossolanamente. Metterli a macerare nel Vin Santo per un'ora. Successivamente, levarli dal vino, che andrà conservato. Insieme al salame e con metà del pecorino toscano metterli in un robot da cucina e tritare il tutto molto finemente per ottenere una farcia omogenea. Eventualmente, per facilitare l'operazione, bagnare la farcia con il vin santo.

Per il piatto completo: stendere la pasta in una sfoglia non troppo fine e abbastanza ruvida,. Tagliare dei dischi di 10-12 cm di diametro. Mettere al centro di ogni disco di pasta una pallina di farcia (un cucchiaino da caffè ben colmo) e chiudere bene il disco in una mezzaluna, pressando i bordi. Mettere a cuocere in una pentola capiente in acqua salata bollente per 10 minuti. In una padella capiente (32 cm) preparare un sughetto con l'olio di oliva, uno spicchio d'aglio tritato fine e una presina di pepe. Aggiungere 8 gherigli di noce tritati finemente con un frullatore e far cuocere per 3-5 minuti, bagnando con il vino bianco secco. Con una schiumarola levare i ravioli dall'acqua e adagiarli delicatamente nella padella e farli insaporire da entrambe le parti, girandoli sui due lati con un cucchiaio di legno. Mantecare con il pecorino toscano rimasto e disporli al centro dei piatti, decorando con una spolverata di granella fine e i due gherigli di noci rimasti e servire.

Vino consigliato: Rosso di Artimino 2008.

scamerita al finocchio, vin santo e fichi secchi

Elisabetta Costantini, *Carmignano*



INGREDIENTI:

1 kg di scamerita di maiale
finocchio selvatico
6-8 fichi secchi
olio extravergine
1 bicchiere di vin santo secco
sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Mettere i fichi tagliati a pezzetti nel vin santo.
Prendere la scamerita e condirla con sale, pepe e con il finocchio.
Metterla in una teglia da forno e irrorarla con olio. Infornare a 180°.
Dopo 40 minuti unire i fichi e il vin santo.
Continuare la cottura per 10-15 minuti.
Tagliare la carne a fette alte e condire con il sugo di cottura.



stracciatella di fichi secchi

Lorenza Negri, *Poggio a Caiano*

INGREDIENTI:

per 2 persone

5 uova di gallina allevata a terra

10 fichi secchi di Carmignano

1 noce di burro di montagna

1 cucchiaino di olio extravergine del Montalbano

1 pizzico di finocchio selvatico

1 pizzico di peperoncino

foglie di indivia belga per decorazione

sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE:

Tritare grossolanamente i fichi secchi.

Sbattere le uova con delicatezza in un piatto, aggiungere un pizzico di sale.

Scaldare in una padella con fondo di ceramica l'olio e sciogliere il burro.

Appena spumeggia il burro aggiungere il pizzico di peperoncino.

Successivamente aggiungere i fichi e farli insaporire leggermente.

Aggiungere poi con delicatezza le uova e strapazzarle.

Appena si rassodano, con un cucchiaino di legno smuoverle e mescolarle ai fichi con cura.

Spargere poi sopra la preparazione alcuni semi di finocchio. Impiattare disponendo a raggiera alcune foglie di indivia belga e adagiando tutto con attenzione nel centro.

capriolo fra i fichi

Veronica Vestri, Prato



INGREDIENTI:

600/700 g circa di sella di capriolo
10 fette di pancetta stesa
2 picce di fichi di Carmignano
2 pizzicotti di sale grosso
30 g di nocciole
3 rametti di foglie di ramerino
20 g di finocchio
10 g circa di pepe nero macinato

PREPARAZIONE:

In una ciotola mettere il sale grosso, le foglie di ramerino, i semi di finocchio, il pepe nero e le nocciole, precedentemente tritate finemente. Mescolare gli ingredienti in modo da ottenere uniformità. Cospargere la sella con il contenuto della ciotola, avendo cura che tale contenuto sia uniformemente distribuito sulla superficie della sella stessa (anche nella parte sottostante, ad esempio), in modo che gli ingredienti penetrino nella carne. A tale fine, la sella così trattata dovrà essere posta in una teglia a bordo alto, coperta con una pellicola trasparente e messa in frigo per circa tre ore.

Al termine, estrarre la sella dalla teglia e porla su un letto di pancetta e fichi precedentemente preparato su una teglia a bordo basso. Le fette di pancetta, che dovranno essere poste per prime nella teglia, dovranno essere leggermente sovrapposte in modo da contenere il sottostante strato di fichi. La sella verrà poi coperta di fichi e la pancetta richiusa in modo da racchiudere i due strati di fichi con interposta la sella. Legare il rotolo così ottenuto con spago da arrosto. Introdurre nel forno già caldo per circa 15 minuti.

Affettare ben caldo e servire.



coniglio ripieno di fichi secchi, mele e noci

Sonia Simoni, *Firenze*

INGREDIENTI:

1 coniglio disossato
1 l di vin ruspo di Carmignano
6 fichi secchi
1 mela verde
6 noci
miele di corbezzolo
aceto balsamico
rametti di finocchio selvatico
sale e pepe

PREPARAZIONE:

Prendere il coniglio disossato e metterlo in una bacinella, tenendolo tre ore ad insaporire nel vin ruspo di Carmignano insieme ai rametti di finocchio selvatico.

Nel frattempo, tagliare i sei fichi secchi a fettine sottili e fare altrettanto con la mela (dopo averla sbucciata) e sbriciolare le noci.

Trascorse tre ore di infusione, togliere il coniglio dal vin ruspo di Carmignano e ripienarlo con la farcitura precedentemente preparata, inserendovi anche i due rametti di finocchio selvatico, il fegato del coniglio e infine, un cucchiaino di miele di corbezzolo.

Salare e pepare a dovere e richiudere su se stesso il coniglio con lo spago e salare all'esterno.

Infine, cuocere nel tegame con olio, aglio e un po' di farcitura lasciata da parte (fichi, miele e noci).

Far cuocere aggiungendo mezzo bicchiere di vin ruspo.

Cuocere per 30 minuti e servire.



strudel di pollo ai fichi secchi e flan di ribollita

Roberto Gracci, *Piano di Mommio, Lucca*

INGREDIENTI (4 p.):

per lo strudel:

1 petto di pollo
100 g di fichi secchi
100 g di rigatino
200 g di farina tipo 00
vin santo
olio extravergine
pangrattato, timo,
sale e pepe

per il flan:

1/2 cipolla bionda,
1 carota,
1 gambo di sedano,
1 patata piccola,
1 cavolo nero
1 pomodoro maturo
20 g di rigatino
100 g di cannellini
lessati

1 uovo
olio extravergine
prezzemolo, timo,
pangrattato,
sale e pepe

PREPARAZIONE:

Tagliare a fettine i fichi e marinarli per 30 minuti nel vin santo. Scaloppare il petto e disporre le fettine su pellicola da cucina leggermente sovrapposte. Coprire con altra pellicola ed appiattire con il batticarne per ottenere un rettangolo regolare. Farcire la carne con i fichi sgocciolati, timo, sale e pepe. Arrotolare e legare con spago da cucina. Rosolare l'arrosto in padella con un filo d'olio per 15 minuti, irrorandolo con il vin santo. Lasciare raffreddare. Fare una fontana con la farina, mettere al centro 30 g di olio, un pizzico di sale e l'acqua tiepida necessaria ad ottenere un impasto. Formare una palla e metterla in frigo per 20 minuti. Successivamente, stenderla in modo sottile, cospargerla di pangrattato e ricoprirla con il rigatino a fette. Eliminare lo spago dall'arrosto ormai freddo e rivestirlo con la pasta come fosse uno strudel. Pennellare la superficie con poco olio, cospargerla con timo tritato e passare in forno a 170° per 20 minuti fino a doratura. Tritare la cipolla, il sedano e la carota e farli soffriggere dolcemente in poco olio. Unire il rigatino tritato, far rosolare due minuti, quindi aggiungere il cavolo ridotto a striscioline, la patata ridotta a dadini molto piccoli, i fagioli cannellini schiacciati con la forchetta e il pomodoro pelato, privato dei semi e ridotto a dadini. Far sobbollire, unendo acqua calda per 40 minuti. Quando la zuppa è cotta e consistente, aggiustarla di sapore con sale e pepe e farla raffreddare. Quando è tiepida, amalgamarvi l'uovo. Oliare quattro stampini monoporzione e cospargerli con il pangrattato. Suddividere la zuppa negli stampini e passarli in forno a 180° per circa 15 minuti. Sformare al centro del piatto un flan di ribollita non troppo caldo, disporvi accanto due fettine di strudel ai fichi, rifinire con un filo d'olio e servire. Tempo di preparazione: 75 minuti + i tempi di raffreddamento.



fichi secchi fritti a tema libero

Giampiero Raspini, *Roma*

INGREDIENTI:

fichi secchi
vin santo di Carmignano
salsiccia di prosciutto
olive nere denocciolate
filetti d'acciuga sott'olio
semi di anice e di finocchio
peperoncino

mandorle
chiara d'uovo
farina manitoba
pan grattato
fette di pane
olio per friggere
sale e pepe
altri ingredienti a fantasia

PREPARAZIONE:

Apriamo le picce, tagliamo i piccioli e dividiamo a metà i fichi che mettiamo a marinare in un recipiente coperti dal vin santo di Carmignano, lasciandoli per mezza giornata. Tagliamo il pane in pezzettini di due, tre cm di lato. Prepariamo le farciture: impastiamo poca salsiccia con un pizzico di semi d'anice (la quantità dipende da quanti fichi vogliamo farcire, considerando che per farcire ogni fico basterà una pallina di 1 cm di diametro) altra salsiccia con i semi di finocchio e la rimanente con del peperoncino tritato. Mettiamo su carta assorbente delle olive denocciolate conservate sott'olio e lo stesso facciamo con i filetti d'acciuga che tagliamo in pezzettini di due cm, per far perdere l'olio in eccesso. Tostiamo le mandole senza arrostirle troppo. In un pugno di farina manitoba mettiamo poco sale e pepe e mescoliamo. Sbattiamo la chiara d'uovo con un pizzico di sale, fino a farla montare. Scoliamo i fichi, asciugiamoli su carta assorbente, passiamoli nella farina, poi nella chiara, di nuovo nella farina, rovesciamoli dalla parte più lunga lasciando la buccia all'interno, farciamoli con una pallina di salsiccia, o con un'oliva e una acciuga o con una mandorla e sigilliamo con una stuzzicadenti, che sarà utile anche per portare il fico alla bocca. Ancora nella chiara e poi nel pangrattato. Infiliamo anche una mollica di pane passata nel Vin Santo, nella farina e nella chiara. Friggiamoli in olio caldo, basta un minuto per parte, li scoliamo e li serviamo.



torta delizia ai fichi secchi

Loretta Fabbri Cafissi, *Quarrata*

INGREDIENTI:

140 g di burro
140 g di zucchero
250 g di farina bianca
200 g di castagne lessate
3 tuorli
300 g di fichi secchi
1/2 bustina di lievito per dolci
poco zucchero a velo
1 bicchierino di vin santo dolce

PREPARAZIONE:

In una ciotola fate ammorbidire il burro e aggiungere poi poco alla volta lo zucchero, la farina, il lievito e i tuorli.

Ottenuto un impasto omogeneo depositare in una teglia imburata. Mettere sopra i fichi secchi a pezzettini piccoli e le castagne lessate, spellate e passate nel passatutto con la retina a fori grandi. Infornare a 150° per 30 minuti.

Sfornare, fare freddare e spruzzare con il vin santo.

Dopo mezz'ora spolverare con lo zucchero a velo.



fichi canditi

Angela Pratesi, Prato

INGREDIENTI:

3 kg di fichi
1 kg di zucchero
1 limone
alcuni grappoli d'uva bianca

PREPARAZIONE:

Sbucciare 3 kg di fichi, aggiungere 1 kg di zucchero, un limone tagliato a fettine e alcuni grappoli d'uva bianca spremuta.

Cuocere il tutto nel forno caldo.

Quando i fichi si faranno color mandorla, rigirarli e infornarli ancora, dopo aver aggiunto ancora un po' di zucchero, finché non si coloreranno di nuovo.



dama di fichi

Silvano Castaldo, *Carmignano*

INGREDIENTI:

4 patate (600 g circa)
4 cucchiaini di zucchero
2 bicchieri di latte
30 g di burro
20 g di zucchero vanigliato
2 cucchiaini di cacao amaro

2 picce di fichi secchi
1/2 stecca di cioccolato bianco
1/2 stecca di cioccolato fondente
1 torta pan di spagna
(anche già confezionata)
1 bicchiere di Cointreau
gocce di essenza di arancio

PREPARAZIONE:

In mezzo litro di acqua, lessare le patate con i quattro cucchiaini di zucchero. Una volta fatte raffreddare, passarle in un passatutto, facendo attenzione a non produrre grumi. Iniziare la preparazione del purè in due distinte casseruole. Dividere, quindi gli ingredienti per il purè (patate, latte, burro, zucchero vanigliato, gocce di essenza di arancio) in due parti uguali.

Procedere preparando due normali purè, successivamente aggiungere ad uno dei due i cucchiaini di cacao accuratamente setacciato, ma avendo cura di mantenere la consistenza dei due impasti simile, anche aggiungendo, se necessario, del latte per correggerli. Prendere le picce dei fichi e dividerle in modo da ottenere otto mezzi fichi e metterli a bagno nel Cointreau.

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco e immergervi quattro mezzi fichi. Sciogliere a bagnomaria anche il cioccolato fondente e immergervi i rimanenti quattro mezzi fichi. Dal pan di spagna ritagliare una scacchiera riempiendo i riquadri alternando il purè chiaro a quello scuro e adagiandovi sopra il fico, sempre alternando il colore.



bavarese ai sapori di Carmignano

Roberto Gracci, *Piano di Mommio, Lucca*

INGREDIENTI:

per la bavarese:

3 tuorli d'uovo
300 g di panna montata
150 g di zucchero
200 g di latte
12 fichi secchi
1 bicchiere di vin santo
100 ml di vino rosso
8 g di gelatina in fogli

per la pasta biscotto al cacao:

80 g di maizena
80 g di zucchero
2 uova
50 cl di olio extravergine
2 cucchiaini di cacao amaro
1 pizzico di lievito per dolci

PREPARAZIONE:

Per la pasta, montare le uova con lo zucchero, unire l'olio, la maizena e il lievito setacciati. Amalgamare bene fino ad ottenere un composto liscio, stenderlo in una tortiera ricoperta di carta da forno e cuocere a 180° per 10-12 minuti. Sforare e fare raffreddare. Tritare i fichi più uniformemente possibile, irrorarli con il vin santo e lasciarli marinare per 30 minuti. Ammollare 6 g di gelatina in acqua fredda. Montare i tuorli con 100 g di zucchero. Scaldare il latte scioglierli. Unire i tuorli al latte, trasferire il composto in una casseruola e fare addensare a fuoco dolcissimo finché la salsa non vela il cucchiaino. Togliere dal fuoco, sciogliervi la gelatina strizzata e lasciare raffreddare. Montare la panna, quindi amalgamarla delicatamente alla crema insieme ai pezzetti di fico ben sgocciolati. Ritagliare sei dischi da 8 cm dalla pasta al cacao. Disporre sei anelli tagliapasta dello stesso diametro su un ampio piatto e porvi sul fondo un disco di pasta. Ricoprire con la bavarese ai fichi, livellare bene e mettere in frigo per tre ore.

Ammollare la gelatina rimasta. Portare ad ebollizione il vino rosso per cinque minuti, unirvi lo zucchero rimasto e fare sciogliere bene mescolando. Togliere dal fuoco ed amalgamarvi la gelatina strizzata. Lasciare raffreddare e appena tende a rapprendersi velare con la gelatina al vino le bavaresi. Riporre nuovamente in frigo per un'ora. Quindi sformarle con attenzione e servirle.



coppe autunnali

Sonia Roccabianca, *Carmignano*

INGREDIENTI:

300 g di panna fresca da montare
150 g di yogurt bianco intero denso
120 g di zucchero
25 g di zucchero a velo
50 g di uva passa
16 fichi secchi

PREPARAZIONE:

Mettere in ammollo i fichi secchi tagliati a pezzetti e l'uva passa per 30 minuti.

Montare la panna con lo zucchero a velo. Mischiare con lo yogurt e riporla in frigorifero.

Mettere in una padella lo zucchero con un po' d'acqua, aggiungere i fichi secchi e l'uva passa strizzati e continuare la cottura fino a quando lo sciroppo ha un colore mielato.

Dividere in quattro coppe il preparato di panna e yogurt e cospargerle ognuna con un quarto della frutta unita allo sciroppo.



i coccolosi di Carmignano

Loretta Fabbri Cafissi, *Quarrata*

INGREDIENTI:

450 g di farina bianca
150 g di zucchero
4 tuorli d'uovo
250 g di fichi secchi tritati
100 g di pinoli
1 puntina di lievito per dolci

PREPARAZIONE:

In una ciotola ammorbidire il burro, lasciandolo a temperatura ambiente. Impastare tutti gli ingredienti e fare una palla. Avvolgere l'impasto in un canovaccio e mettere in frigo per mezzora. Stendere poi la pasta su carta da forno con uno spessore di mezzo cm circa e adagiare sopra ad una teglia da forno. Ricavare dei quadretti di cm 4x4. Scaldare il forno a 180° e cuocere per circa 25 minuti, avendo cura di controllare il colore. Quando sono freddi servire con il vin santo, possibilmente, di Carmignano



torta strudel con i fichi secchi

Lucia Corsini, *Quarrata*

INGREDIENTI:

2 rotoli di pasta sfoglia fresca	50 g di pinoli
3 mele	2 cucchiaini di zucchero
6/8 fichi secchi	1 pizzico di cannella
70 g di uva sultanina	1/2 bicchiere di vinsanto o liquore a piacere
6 noci sgusciate	succo di mezzo limone
2 cucchiaini di marmellata di albicocche o fichi	4 savoiardi

PREPARAZIONE:

Mettere in ammollo nel vinsanto l'uvetta ed i fichi secchi tagliati a pezzetti; sbucciare le mele, tagliarle a piccoli pezzi ed unire il succo di limone, lo zucchero, la marmellata, la cannella, le noci a pezzetti, i pinoli e l'uvetta con i fichi (dopo averli fatti ammolare almeno mezz'ora). Sistemare un rotolo di pasta in una teglia (sopra la carta forno) in modo che la pasta arrivi fino alla cima del bordo della teglia, sbriciolare i savoiardi sul fondo della pasta e riempire con il composto di mele e fichi.

Ricoprire tutto con il secondo rotolo di sfoglia tagliando la parte eccedente dai bordi e praticare dei tagli sulla sfoglia stessa. Mettere nel forno preriscaldato e cuocere a fuoco moderato (le mele devono cuocere all'interno) per circa 30 minuti, quindi spennellare il sopra della torta con una soluzione di latte e zucchero e infornare nuovamente per 10/15 minuti fino ad ottenere un bel colore dorato.

*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.*