



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000081

Registrata in data 16 Dic 2015 alle ore 11:13

da GIOVANNA VORIA

Fico bianco del Cilento sciroppato al vino di Giovanna Voria

Questa ricetta la elaborai in un momento che stavo lavorando dei fichi e allo stesso tempo della gelatina di vino. Preparai questa ricetta con cautela ma quando una sera nella cantina dei De Conciliis un giornalista milanese disse che entravano nelle dieci cose più buone che aveva mangiato, decisi di continuare a prepararli e oggi anche in sottovetro. Ottimo come dessert ma anche come abbinamento ai formaggi e salumi e naturalmente al pane di fichi.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

200 g di fico bianco del Cilento secco
500 ml di vino rosso (aglianico)
200 g di zucchero
semi di finocchietto selvatico
4 foglie di alloro
1 barattolo di vetro con tappo
1 salvafreschezza

Preparazione

Pulire i fichi, lavarli e lasciarli asciugare.

In una pentola versare il vino, lo zucchero, il finocchietto e l'alloro, lasciarlo ritirare di 1/3.

Mettere i fichi nel barattolo, versare lo sciroppo di vino fino a copertura, sistemare il salvafreschezza chiudere con il tappo e sterilizzare per 10 minuti.