



**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.