



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE000164

Registrata in data 06 Gen 2016 alle ore 23:40

da GIOVANNA VORIA

Il primo fico bianco del Cilento al cioccolato di nonna Giovannina

Intorno ai 7 anni, tornando dalla scuola, sentii un profumo nuovo di dolci nella nostra casa, nonna Giovanna stava preparando i fichi dello sbarco. Incuriosita iniziai a fare domande e nonna continuando a preparare i fichi mi raccontò la storia.

Con lo sbarco degli americani arrivò il cioccolato, le donne iniziarono ad usarlo nelle mbottetelle di castagne e di ceci, nel sanguinaccio. All'epoca le nonne gestivano la casciolella di fichi secchi e alloro per l'inverno che doveva bastare a tutta la famiglia affinché ognuno avesse la giusta quantità di fichi. Un giorno nonna aveva ancora un pò di fichi in fondo alla cassapanca e aveva nascosto anche qualche pezzo di cioccolato. Decise così di unirli e insieme a degli aromi e del vincotto preparò i fichi al cioccolato dello sbarco, ne uscì fuori un fico fantastico, che fu offerto anche ai vicini. Nacque così il primo fico al cioccolato del Cilento, nulla a che vedere con il fico al cioccolato che tutti prepariamo oggi.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 4 persone

200 g di fico bianco del Cilento secco
200 g di cioccolato fondente
212 ml di vincotto
2 cucchiaini di zucchero
stecca di cannella
vaniglia
alloro
scorza e il succo di un' arancia
finocchietto selvatico

Preparazione

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato, unendo il vincotto, la cannella, la vaniglia, l'alloro, il succo e la buccia dell' arancia, i semi di finocchietto.

Lasciar cuocere a fuoco lento per 10 minuti.

Colare il cioccolato eliminando così gli aromi e versare i fichi lavati e asciugati, lasciar cuocere lentamente per 15 minuti, spegnere e servire freddi.

Si possono trasformare anche in sottovetro.

Vino consigliato

Una tisana di fico e alloro