



Ricetta N. RE000182

Registrata in data 12 Gen 2016 alle ore 00:25

da GIOVANNA VORIA

La ficocella crema di fico&nocella

La mattina di Capodanno una bambina ospite nel mio agriturismo mi chiese la Nutella a colazione. I genitori sapevano che io non servivo Nutella, coca cola ecc ma era un giorno di festa e volevo accontentarla. Presi dei fichi secchi e delle nocciole, le macinai e le amalgamai insieme a del cioccolato. Portai la crema da spalmare alla bambina. Gli spiegai che era una Nutella fatta apposta per lei, che era speciale perchè naturale. Fu molto gradita da tutta la famiglia e da quel Capodanno iniziai a preparare La ficocella poichè negli ingredienti c'è il fico e le nocciole che noi chiamiamo nocelle.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

100 g di fichi secchi del Cilento
100 g di nocciole di Giffoni
100 ml di vincotto di fico
100 di cioccolato fondente
1 barattolo di vetro

Preparazione

Pulire e lavare i fichi, versarli in un frullatore o macchina che trita e cucina, unire le nocciole, il vincotto e il cioccolato fondente; far cuocere fino a che diventa crema, invasare e sterilizzare. Ideale con il pane e fette biscottate, ripieni di dolci, crostate e torte.

Vino consigliato

Bianco fresco e frizzante