



Fichi secchi 'mbuttunati (Calabria) - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

Postato da PrettyNoose

dolce - ricette regionali - Calabria

È una preparazione tipica del Natale . Si usano i fichi seccati al sole e infilzati in stecchi di canna tanto da creare una forma a croce (crucitti).

Ingredienti:

Fichi secchi ( una confezione)  
mandorle sbucciate  
noci  
cioccolato fondente ( barretta)  
caffè

Preparazione:

Aprire a tasca i fichi secchi , e riempire con le mandorle sbucciate e le noci triturate grossolanamente, richiudere e disporre in una ciotola uno sopra l'altro fino a formare una sorta di piccola piramide.

Nel frattempo preparare un caffè ristretto zuccherato da unire al cioccolato fondente sciolto su fuoco basso a bagnomaria. Girate il composto con un cucchiaino di legno finchè avrà assunto consistenza cremosa. ( se troppo amaro aggiustare di zucchero)

Versate la crema al cioccolato e caffè sulla composizione di fichi secchi..lasciate riposare un paio d'ore in luogo asciutto prima di servire.

~

PS: l'amarognolo dato dal cioccolato fondente stempera il dolciastro dei fichi secchi, frutto notoriamente molto zuccherino.  
Alcuni aggiungono semi di anice al ripieno.