

## Fichi cilentani farciti e ricoperti di cioccolato

Scritto da Antonio Cedrola

---



Ingredienti:

## Fichi cilentani farciti e ricoperti di cioccolato

Scritto da Antonio Cedrola

---

- Fichi bianchi secchi di Agropoli
- Cioccolato fondente per copertura
- Mandorle sgusciate non pelate
- Arancia non trattata
- Limone non trattato
- Semi di finocchietto

Preparazione:



## Fichi cilentani farciti e ricoperti di cioccolato

Scritto da Antonio Cedrola

---

- Massaggiare i fichi secchi in modo da ammorbidirli e dargli una forma schiacciata, aprirli a metà e farcirli con pezzettini di buccia d'arancia e di limone, con semi di finocchio e con una mandorla. Chiuderli e schiacciare bene in modo da ridare ai frutti la forma originale;



## Fichi cilentani farciti e ricoperti di cioccolato

Scritto da Antonio Cedrola

---

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria o al microonde;

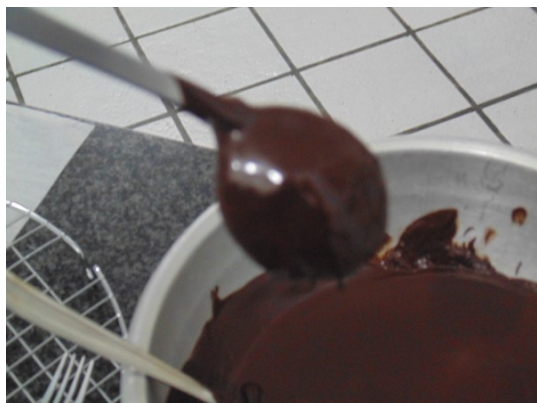


## Fichi cilentani farciti e ricoperti di cioccolato

Scritto da Antonio Cedrola

---

Immergere i fichi nel cioccolato fuso, far scolare il cioccolato in eccesso



## Fichi cilentani farciti e ricoperti di cioccolato

Scritto da Antonio Cedrola

---

e poi adagiarli su carta forno per farli asciugare



## Fichi cilentani farciti e ricoperti di cioccolato

Scritto da Antonio Cedrola

---

Volendo, prima che il cioccolato si rapprenda, si possono ricoprire di diavolini colorati oppure di pezzetti di frutta candita, dando così al dessert ulteriore dolcezza e colore.

