

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

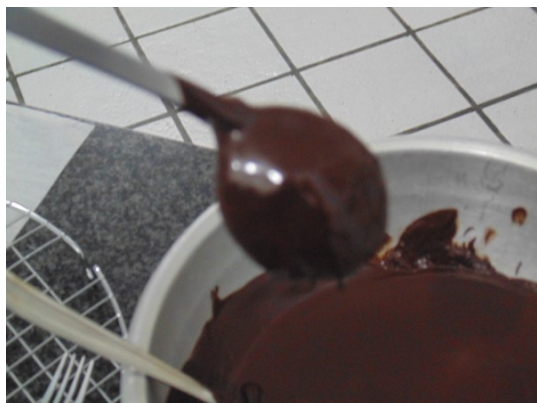
Sciogliere il cioccolato a bagnomaria o al microonde;



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.

