



STUZZICHINI

Fichi farciti al formaggio



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
5 MIN



CALORIE
440K

NOTE

INGREDIENTI

8 Fichi neri

240 g di Formaggio spalmabile

40 g di Ricotta vaccina

0.4 dl di Panna da cucina

120 g di Prosciutto cotto

80 g di Prosciutto crudo

1 cucchiaio di Miele

1 mazzetto di Rucola

Aceto balsamico

Sale

Pepe

Preparazione

- Lavate i fichi, asciugateli e praticate al centro un taglio a croce, dividendoli in quattro senza aprirli completamente. Aggiungete qualche goccia di miele e cuoceteli in forno già caldo a 150°C per circa 5 minuti.
- Nel frattempo versate nel mixer il formaggio, il prosciutto cotto tagliato a striscioline, la ricotta, la panna, un filo di aceto

balsamico, un pizzico di sale e di pepe. Frullate finché non avrete ottenuto un composto morbido e ben amalgamato.

- Versate il composto in una tasca da pasticciare, togliete i fichi dal forno, riempiteli con il composto e disponeteli su un vassoio dove avrete steso un letto di rucola e prosciutto crudo. Completate con un filo di aceto balsamico.

Camilla Innocenti