

LA RICETTA

Fichi al forno con formaggio e prosciutto

CULTURA

03_01_2021



Ecco una ricetta molto semplice, ma di effetto. Può costituire un antipasto oppure un piatto leggero, se ai fichi viene aggiunta una manciata di foglie verdi miste, condite con olio e sale.

Ingredienti per due persone:

6 grossi fichi freschi

6 fette di formaggio caprino fresco

3 fette di Prosciutto di Parma tagliate in due per il lungo

Pepe nero macinato fresco

2 cucchiaini di miele di acacia

Scaldare il forno a 200°C.

Fare un taglio a croce su ogni fico. Mettere in mezzo ad ognuno una fetta di caprino fresco. Cospargere di pepe nero macinato fresco.

Avvolgere ogni fico in una mezza fetta di Prosciutto di Parma. Infornare per 5 minuti.

Servire caldi, con un filo di miele sopra.

Liana Marabini