Fichi farciti

Autore: Cristina Orlandi
Fonte: Città Nuova

Serviti in antipasto, ad esempio con il prosciutto crudo, utilizzati per dare un tocco di originalità ad un primo piatto o, così come usavano anche gli antichi romani, per conferire un sapore agrodolce a piatti di carne (preferibilmente carni bianche), oppure per realizzare delle confetture, come ingrediente per dolci, o semplicemente come frutto, in ogni modo i fichi sono sempre incredibilmente deliziosi. Cosa dire poi dei fichi secchi... calorici, ma altrettanto irresistibili! Ricordarsi che quando si utilizzano i fichi secchi come ingrediente non devono essere rinvenuti in acqua, come solitamente si procede con altra frutta secca, bensì vanno solamente tagliati a dadini o tritati. Ingredienti (4 persone) Per il paté di fegatini di pollo: 150 grammi di fegatini di pollo, 40 grammi di burro, 1 foglia di alloro, 1 scalogno, ½ costa di sedano, ½ carota, 1 bicchierino di Cognac, 1 tazzina di aceto, olio extravergine d'oliva, q.b. di sale e di pepe. Per la presentazione: 12 fichi, 4 fette di pane di segale integrale, 4 fette di lardo di Colonnata, miele di castagno. Per il paté di fegatini di pollo Mondare i fegatini da filamenti e pellicine, quindi lavarli sotto l'acqua corrente e farli riposare per almeno mezz'ora in una emulsione di acqua fredda e aceto. Passato questo tempo lavarli accuratamente e scolarli. Tagliare finemente lo scalogno, il sedano e la carota e farli appassire in un tegame con poco olio extravergine d'oliva, quindi unire i fegatini con l'alloro e far rosolare, regolare di sale e di pepe. Bagnare con il Cognac, far evaporare e portare a cottura. A cottura ultimata far freddare, eliminare l'alloro e frullare con il burro (che avrete tenuto a temperatura ambiente), fino ad ottenere una crema liscia. Per la presentazione: Lavare i fichi, tagliarli a metà e rimuovere con un cucchiaino parte della polpa, in modo che ne rimanga un po' attaccata alla buccia. Farcire ogni metà del frutto con il paté di fegatini e far riposare in frigorifero per un paio di ore. Sistemare nei piatti dei commensali del pane tostato tagliato a listarelle, i mezzi fichi ripieni e nel centro del piatto una fettina arrotolata di lardo di Colonnata con del miele di castagno.