

Fichi in salsa di vino rosso, vaniglia, miele e cannella

Categoria: Portate - Frutta



Informazioni Generali

Preparazione: 10 min	Cottura: 5 min	Dosi per: 4 persone
Costo:	Difficoltà: Bassa	

Nota Aggiuntiva: + 30 min circa per ridurre a sciroppo la salsa

I **fichi in salsa di vino rosso**, sono un ghiotto e sfizioso **dessert**, preparato con fichi neri tuffati nel **vino bollente aromatizzato** e successivamente insaporiti con una **densa salsa** di vino, Porto, miele, vaniglia, cannella e chiodi di garofano.



Ingredienti

>> Cannella 1 stecca	>> Porto rosso 1 bicchierino
>> Chiodi di garofano 3	>> Vaniglia 1 baccello
>> Fichi viola 8	>> Vino rosso non troppo forte 500 ml
>> Miele 3 cucchiaini	>> Zucchero di canna 120 gr

Preparazione

Pulite la **superficie dei fichi** con un **panno morbido e umido**, poi togliete il peduncolo e praticate una **piccola incisione** a croce sulla sommità di ognuno di essi.

In un pentolino, mettete il **vino rosso** (non troppo forte), il bicchierino di **Porto rosso**, lo **zucchero di canna**, il **miele**, la **cannella** e i **chiodi di garofano**. Prendete il **baccello di vaniglia**, tagliatelo nella sua lunghezza, e con la lama affilata di un coltellino, **asportate i semini neri** al suo interno, che andrete a riporre nel pentolino insieme al baccello.

Portate ad ebollizione il tutto e poi abbassate il fuoco ed **immergetevi i fichi**, che farete bollire per almeno 5 minuti a fuoco basso. Trascorsi i 5 minuti togliete i fichi dal liquido e metteteli su di un piatto di portata, e quando saranno freddi tagliate ognuno di essi in **4 spicchi**.

Nel frattempo **fate ridurre il liquido** sul fuoco di almeno $\frac{3}{4}$, fino a che risulti denso come uno sciroppo (prima che diventi troppo denso togliete il baccello di vaniglia, la stecca di cannella e i chiodi di garofano): quando lo **sciroppo sarà pronto**, versatelo sui fichi, poi lasciate raffreddare e successivamente **coprite i fichi** con della pellicola trasparente e poneteli **in frigorifero** per almeno due ore.

Consiglio

Potete **servire i fichi** in salsa di vino accompagnati da **panna semimontata** o da **ungelato alla vaniglia o crema**.

Mettendo i fichi in frigorifero, lo **sciroppo diventerà più fluido**, quindi se lo preferite più denso lasciatene un po' fuori dal frigorifero e cospargete i fichi appena prima di servirli.

