

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Fichi al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

Succo di limone  
fichi ben maturi  
zucchero  
sherry o porto.

### PREPARAZIONE

- 1 Prendere dei fichi ben maturi, quelli autunnali, pelarli e tagliarli a metà, disporli a strati in un recipiente di vetro; su ogni strato di fichi mettere una buona quantità di zucchero e succo di limone. Continuare così fino a completare il recipiente. Tenerli per due ore a temperatura ambiente, in modo da ottenere una leggera fermentazione degli zuccheri che, combinandosi con il limone, formeranno un sugo molto gradevole. Metterli a raffreddare per un'oretta in frigo, prima di servirli. Si possono gustare anche al pomeriggio accompagnando i fichi con sherry o porto, subito dopo il primo assaggio.