

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Fichi all'indiana

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

8 fette pane in cassetta

10 fichi secchi

1/2 l latte.

PREPARAZIONE

- 1 Biscottare le fette di pane, porle in una casseruola insieme ai fichi, versarvi sopra il latte e mettere il recipiente sul fuoco; lasciare bollire per 6-7 minuti, togliere dal fuoco, versare il tutto in una terrina e servire subito in tavola.

NOTE

Questo dolce, caratteristico della cucina indiana, viene solitamente gustato la sera prima di coricarsi.