

ANTIPASTI E SNACK

Fichi caramellati fasciati con prosciutto San Daniele DOP

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **2 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

FICHI 6

PROSCIUTTO CRUDO San Daniele DOP -
12 fette

ZUCCHERO 6 cucchiaini da tavola

Fichi caramellati fasciati con prosciutto San Daniele DOP, un antipasto sfiziosissimo con un contrasto dolce-salato che vi farà venir voglia di mangiarne ancora ed ancora!

Si preparano davvero in pochi minuti e sono perfetti da servire come antipasto soprattutto se dovete far colpo sugli invitati, si tratta infatti di un piatto semplicissimo da realizzare ma di grandissimo effetto scenico e di gusto, l'utilizzo di materie prime di altissima qualità decreterà, infatti, il successo del piatto.

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciate delicatamente i fichi in modo tale da non romperli, quindi tagliateli a metà per la lunghezza e metteteli da parte.



- 2 Fate scaldare una padella, quindi versatevi lo zucchero in modo tale da distribuirlo in uno strato uniforme.



- 3 Quando lo zucchero inizierà a sciogliersi, aggiungete due cucchiaini d'acqua e lasciate che continui a sciogliersi in modo uniforme. Se necessario mescolate con un cucchiaino.



- 4 Quando il caramello avrà assunto un colore ambrato, distribuitevi sopra dei fiocchi di sale.



- 5 Prendete i fichi e trasferiteli nel caramello in modo tale che la parte tagliata ne venga ricoperta completamente. Appoggiate i fichi su di un foglio di carta forno via via che li caramellate.

Se preferite potete aumentare la quantità di caramello distribuendone un po' sulla parte tagliata del fico aiutandovi con un cucchiaino.

Lasciate riposare i fichi sulla carta forno per qualche istante cosicché il caramello possa solidificarsi.



- 6 A questo punto non vi resta che fasciare i fichi con le fette di prosciutto crudo San Daniele DOP e fermare il tutto con degli stuzzicadenti decorativi.

