MARMELLATE E CONSERVE

Mostarda di fichi d'india

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: *+ 4 ORE DI RIPOSO*



Quando hai voglia di un dolce al cucchiaio diverso dal solito, profumatissimo e dal colore caldo, la **mostarda di fichi d'India siciliana** è la coccola giusta.

La consistenza è quella di una gelatina soda ma cremosa al taglio, il profumo è un mix di **fichi d'India maturi**, spezie e un tocco di **Marsala** che senti subito appena avvicini il piatto al naso.

Si parte dalla polpa dei frutti ben maturi, si filtra con pazienza per eliminare ogni seme e poi si addensa con **amido di mais**, così da ottenere un dolce compatto ma morbido, che si affetta senza

sbriciolarsi.

Il trucco per farla riuscire bene? Cuoci i fichi con poca **acqua** e coperchio per far uscire tutto il succo, sciogli l'amido a freddo in una parte di polpa filtrata e unisci il **Marsala** solo alla fine: così la mostarda resta liscia, profumata e lucida.

INGREDIENTI PER 4 PORZIONI DI MOSTARDA DI FICHI D'INDIA

FICHI D'INDIA maturi - 2 kg

ACQUA 200 ml

ZUCCHERO SEMOLATO 350 gr

AMIDO DI MAIS 100 gr

VANILLINA 1 bustina

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

MARSALA 2 cucchiai da tavola

GRANELLA DI NOCI 50 gr

COME FARE LA MOSTARDA DI FICHI D'INDIA SICILIANA CON AMIDO

PER 4 PERSONE

1 Indossa i **guanti**, sbuccia i **fichi d'India** maturi e sistemali interi in una pentola capiente.

Aggiungi **200 ml di acqua**, copri con il coperchio e cuoci a fuoco medio per 15-20 minuti, mescolando ogni tanto, finché la polpa è molto morbida e ha rilasciato abbondante succo.





2 Passa subito la polpa calda al **passaverdure** per eliminare i semi più grossi e ottenere una crema uniforme.

Filtra il composto con un **colino a maglie fitte**, così da avere un succo/polpa liscio, quindi misurane il volume: ti serviranno circa **1 litro** per proseguire.





3 Preleva un bicchiere di **succo/polpa** filtrata e versalo in una ciotola.

Aggiungi i **100 g di amido di mais** e mescola con la frusta fino a ottenere una sospensione

liscia, senza grumi; versa il resto del succo/polpa in pentola, unisci **350 g di zucchero**, la vanillina e la cannella e mescola bene.





4 Metti la pentola sul fuoco medio e, quando il composto è ben caldo, versa a filo l'**amido** sciolto, mescolando continuamente con la frusta.

Porta di nuovo a bollore e cuoci per 8-12 minuti, finché la mostarda si addensa in modo evidente, resta lucida e cade a nastro dalla frusta; spegni il fuoco e incorpora i **2 cucchiai di Marsala**, mescolando accuratamente.





5 Spolvera il fondo di uno **stampo basso rettangolare** oppure degli **stampini monoporzione** , con parte della granella di noci, distribuendola in modo uniforme.

Versa la mostarda ancora calda nello stampo, livella la superficie, cospargi con la granella di noci rimasta, lascia raffreddare a temperatura ambiente e poi fai riposare per almeno **4 ore** prima di tagliare e servire.





Come conservare la mostarda di fichi d'India siciliana con amido

Lascia raffreddare completamente la **mostarda di fichi d'India**, poi copri lo stampo con pellicola alimentare, senza schiacciare la superficie decorata.

Conserva in frigorifero per 3-4 giorni e, al momento di servirla, tirala fuori 10-15 minuti prima per ritrovare una consistenza più morbida e il profumo pieno della frutta.

Se vuoi congelarla, tagliala in porzioni, avvolgile singolarmente in pellicola e mettile in un sacchetto ben chiuso: si mantiene fino a 2 mesi.

Per rigenerarla dopo il congelamento, lasciala scongelare lentamente in frigo e poi riportala a temperatura ambiente per qualche minuto, senza ricotture, così la **texture** resta compatta ma cremosa.

Consigli e varianti per mostarda di fichi d'India siciliana con amido perfetta

Per una **mostarda** dalla consistenza perfetta è importante usare fichi d'India ben maturi: devono essere morbidi al tatto e molto profumati, così otterrai un litro di succo/polpa intenso e naturalmente dolce.

Rispetta le dosi di **zucchero** e amido: 350 g di zucchero e 100 g di amido per 1 litro di succo/polpa ti danno il giusto equilibrio tra dolcezza, struttura e taglio netto.

Quando sciogli l'**amido di mais**, mescola a lungo a freddo finché non senti più granuli sotto la frusta: in questo modo, una volta sul fuoco, la crema addenserà senza grumi e resterà vellutata.

Per lo stampo, scegli un contenitore basso: lo spessore medio permette alla **mostarda di fichi d'India** di rassodare bene, ma di risultare comunque morbida e piacevole all'assaggio.

Granella alternativa: sostituisci la granella di noci con granella di pistacchi per un profumo più intenso e una nota di colore verde brillante.
Aroma agrumato: profuma l'impasto con scorza di limone grattugiata (solo la parte gialla) al posto della vanillina, per un risultato più fresco.
Monoporzioni: versa la mostarda calda in piccoli stampi in silicone e sforma dopo il riposo per ottenere dessert monodose comodi da servire.
Decorazione croccante: aggiungi qualche pezzetto di noce intera sulla superficie, oltre alla granella, per un contrasto croccante più deciso.