

Confettura di fichi pere e limoni caramellati

Come ogni anno il nostro albero di fichi ne produce un'enorme quantità e quest'anno ho deciso di realizzare anche qualche confettura differente dalla tradizionale. Questa di fichi, pere e limoni caramellati è davvero riuscita molto bene, il mix dei sapori è ben equilibrato e l'intenso profumo di limone la rende, per me che lo amo, eccezionale. Fondamentale è bollire i limoni per 3 volte cambiando sempre l'acqua in modo da eliminare l'amaro della buccia, una volta cotti io ho anche eliminato le pellicine bianche che si trovano all'interno, quelle che dividono gli spicchi.



Confettura di fichi pere e limoni caramellati



- Ingredienti per i limoni caramellati
 - 4 grossi limoni non trattati (circa 800 g*)
 - 150 g di zucchero
 - Ingredienti per la confettura
 - 800 g di pere abate al netto
 - 800 g di fichi bianchi
 - 350 g di zucchero
 - 15 g di zenzero disidratato senza zucchero
 - *i limoni sono quelli molto grandi con la scorza rugosa molto spessa (vedi nelle foto)
1. Lavate i limoni, fate bollire 3 pentole di acqua. Fate bollire i limoni interi per 10 minuti, scolateli e metteteli nel secondo tegame, bollite altri 10 minuti e metteteli nella terza pentola, cuocete gli ultimi 10 minuti e scolate i limoni. Tagliateli a metà, eliminate i semi e la parte bianca all'interno, quella che divide le fette di limone. Raccogliete la polpa che sarà piuttosto liquida, e mettetela in una padella. Tagliate i limoni a fette e mettetete anch'esse in padella, unite lo zucchero e cuocete a fiamma bassa finché il liquido sarà asciutto, tagliate grossolanamente le fette di limone e tenete da parte. *
 2. Lavate le pere, tagliatele a metà, eliminate il torsolo e tagliatele a piccoli pezzetti, pulite i fichi con un

panno umido e tagliate anch'essi in pezzi, mettete tutto in un tegame dal fondo pesante, unite il limone tritato con tutta la polpa, lo zucchero e lo zenzero tritato finemente. Mescolate tutto e mettete sul fuoco con uno spargifiamma. Cuocete a fuoco lento per 3 ore, frullate una parte di confettura, a piacere in base a come più gradite la consistenza, e cuocete altri 30 minuti.

3. Versate la confettura ancora bollente nei vasi sterilizzati, chiudete con il coperchio e rovesciateli. Una volta freddi poneteli in dispensa.
4. **ps. consiglio per ogni limone di assaggiare un pezzetto di scorza per verificare che non sia amara, questo perché mi è capitato che, nonostante il procedimento fatto, alcuni limoni siano rimasti molto amari, in questo caso rovnereste tutta la confettura.**








Confezioni di Venere




Conditore di Venere





CIAMBELLA SOFFICE ALLA PANNA MANDORLE E FICHI

Una **ciambella soffice alla panna mandorle e fichi** per celebrare settembre!! Settembre, questo strano mese che alcuni amano tanto e altri meno... come me, si perché tutti parlano di estate finita, di foglie che cadono e coperta sulle ginocchia... no vi prego, io che la vorrei per tutto l'anno, vorrei vivere sempre in canottiera e infradito con il telo da mare sulle spalle e gli occhiali da sole. Vorrei sentire bruciare la pelle sotto il sole e vorrei mangiare pesche, meloni e **fichi** tutto l'anno. Ma, per questo c'è una soluzione, una buona parte li ho caramellati e chiusi nei vasetti e qualcuno invece l'ho usato per realizzare questa deliziosa **ciambella**. Se non avete più i fichi freschi potete utilizzare quelli caramellati ben scolati dal liquido.

Altre deliziose ricette con i fichi

BUDINI AL TALEGGIO CON FICHI E MIELE AL TARTUFO

RAVIOLI DOLCI ALLE NOCI CON RIPIENO AI FICHI

FOCACCIA DOLCE AI FICHI



**CIAMBELLA SOFFICE ALLA PANNA
MANDORLE E FICHI**



- 4 uova
 - 200 g di panna fresca
 - 70 g di olio di riso
 - 170 g di zucchero di canna
 - 20 g di miele d'acacia (facoltativo)
 - 250 g di farina 00
 - 50 g di fecola di patate
 - 50 g di mandorle con la buccia
 - 1 bustina di lievito
 - scorza di 1 limone bio
 - 10 fichi freschi
 - 50 g di latte di mandorle pugliese*
 - 10-12 g di pasta di zenzero (facoltativo**)
 - *in alternativa un cucchiaino di estratto di mandorla
 - **in alternativa zenzero fresco grattugiato
 - Per la glassa
 - 100 g di zucchero a velo
 - 1 cucchiaio di succo di limone
1. Montate le uova con lo zucchero ed il miele fino ad ottenere una crema gonfia. Unite la panna fresca, l'olio di riso, il latte di mandorle o l'aroma, la pasta di zenzero e la scorza del limone grattugiata, mescolate delicatamente ed unite la farina, la fecola ed il lievito setacciati Frullate le mandorle fino ad ottenere una granella fine ed aggiungetele al composto.
 2. Pulite i fichi con uno scottex umido e tagliateli in 4 parti. Ungete uno stampo da ciambella da 26 centimetri passando uno scottex imbevuto d'olio.

3. Versate una parte d'impasto e cospargete con degli spicchi di fico, proseguite con altro impasto e fichi. Cuocete in forno a 180°C per circa 35 minuti, fate la prova stecchino.
4. Sfornate la ciambella e attendete 30 minuti prima di sformarla, ponetela su di una gratella e fatela raffreddare.
5. Preparate la glassa mescolando assieme lo zucchero a velo ed il succo di limone, cospargetela sulla ciambella e decorate a piacere con altri fichi freschi. Conservate la ciambella per 3-4 giorni.



Lombello di Venere



Cantina di Venere



L'ambrosia di Venere

BUDINI AL TALEGGIO CON FICHI E MIELE AL TARTUFO

Nel nuovo numero di Taste&More troverete un interessante articolo su *“quel fluido misterioso, denso e profondo tinto dei colori del tramonto...”* che è il miele. La nostra nutrizionista di fiducia Luisa ci parla di come è composto, della cristallizzazione, della conservazione e di tutti i tipi di miele!! Inoltre io personalmente ho avuto la fortuna di assistere al procedimento per ricavare il miele e vi spiego come avviene.

Ma noi di Taste&More non potevamo che completare tutte queste informazioni con tante ricette deliziose che vedono il miele protagonista indiscusso. La mia proposta è un budino di taleggio con fichi freschi e miele al tartufo, buonissimo, cremoso e con un ottimo contrasto tra dolce e salato. Se non amate il tartufo potete utilizzare anche un altro miele di vostro gradimento, inoltre è possibile sostituire i fichi con delle pere cotte qualche minuto in padella.



**BUDINI AL TALEGGIO CON FICHI
E MIELE AL TARTUFO**
per 4 persone

150 g di panna fresca
120 g di taleggio
95 g di albumi

2 cucchiaini di miele d'acacia
40 g di miele al tartufo
4 fichi
4 noci

per leggere il procedimento [clicca qui](#)







RAVIOLI DOLCI ALLE NOCI CON

RIPIENO AI FICHI

Fine agosto, tempo di tornare al lavoro, tempo di ripartenze.. e se ci sembra dura riprendere pensiamo che le vacanze non ci piacerebbero così tanto se non fossero il premio guadagnato dopo mesi e mesi di lavoro, voglio essere filosofica e positiva per iniziare con il giusto spirito ed andare incontro a questo autunno con un po' di positività!!

Ma fine agosto è anche tempo di fichi, gustosi e polposi, fichi quest'anno carichi come non mai della dolcezza del sole. L'albero di famiglia ne ha prodotti di buonissimi e se anche voi ne avete in abbondanza vi propongo come utilizzarne un pochino racchiudendoli in un delizioso guscio alle noci.



**RAVIOLI DOLCI ALLE NOCI
CON RIPIENO AI FICHI**
per circa 15/18 ravioli grandi

210 g di farina
120 g di burro
80 g di zucchero di canna

60 g di noci
1 uovo
1 tuorlo
scorza di 1 limone
un cucchiaino di rum

Per la composta di fichi

450 g di fichi
100 g di zucchero
scorza di limone

Per la composta, pulite i fichi e tagliateli a pezzi. Metteteli in un tegame antiaderente ed unite lo zucchero e la scorza di limone. Fate cuocere circa un'ora o finché la composta si sarà addensata. Lasciate raffreddare.

Per la frolla, lavorate lo zucchero con il burro, unite l'uovo ed il tuorlo, fate amalgamare. Aggiungete la farina e le noci tritate finemente, la scorza di limone e a piacere il rum. Lavorate il tutto ed avvolgere la pasta nella pellicola per alimenti, mettete a riposare in frigorifero per 2 ore. Riprendete la pasta e stendetela sottile qualche millimetro, tagliate dei cerchi di 10/12 centimetri, mettete al centro abbondante composta e ripiegate a metà, sigillate il bordo e disponete i ravioli in una teglia da forno rivestita di carta forno. Cuocete a 180 gradi per circa 12/14 min o fino a leggera doratura. Fate raffreddare prima di toglierli dalla teglia. La consistenza di questi ravioli è molto friabile ma sono buonissimi.









FOCACCIA DOLCE AI FICHI

Oggi è una giornata splendida, il cielo è limpido, splende il sole e la temperatura è perfetta.. questo tempo mi da una sensazione di gran relax e serenità, spero si prolunghi per un po. Sono comunque contenta che abbia piovuto perchè la terra era un disastro, tutti i campi da noi sono secchi, il grano, i girasoli sono bruciati.. un mezzo disastro!!

Comunque oggi son stata in centro a Ravenna, che io adoro con la luce della mattina e con questa temperatura, ho fatto da personal shopper a mio fratello.. Si sa alcuni uomini sono negati per comprarsi vestiti, ma son stata bravissima per me non ho comprato nulla!! I miei fratelli sono così, qualsiasi cosa gli compri io va bene, gli piace e se la mettono, se invece lo fa mia mamma a prescindere non gli piace.. ahhh.. povera, ma lei si è fatta furba perchè gli dice *“la Tiziana ha detto che è bello”* allora la situazione cambia.. tutto ciò avviene perchè sono tanti anni che lavoro nella moda quindi per loro, totalmente ignoranti nel campo, è una caratteristica che basta e avanza.. devo dire che la stessa cosa avviene in cucina.. il fratello grande è un tradizionalista, per lui son sempre esistiti solo i cappelletti, il pollo arrosto e le patatine fritte, cose che mia mamma cucina egregiamente, ma se arrivo io con il piatto più strano che ci sia lo mangia senza nemmeno chiedere prima cosa ci sia.. ricordo che gli ho fatto mangiare pure la pasta con il sugo di mele, roba che mia mamma nemmeno sotto tortura sarebbe riuscita a fargli ingurgitare.. non che non fosse buono, però strano!!

Oggi voglio proporvi questa focaccia fatta coi fichi del nostro albero che quest'anno sono un po piccoli però sempre buoni, ho fatto un mix di varie ricette e ho creato questa che mi è piaciuta molto, non è dolcissima ma ci sono comunque i fichi che aiutano!!

BUON WEEKEND A TUTTI

FOCACCIA DOLCE AI FICHI

250 gr di farina 00 per pizza
25+15 gr di burro

1/2 cubetto di lievito di birra
80 gr di zucchero
90 ml di latte
40 ml di acqua
sale
8-10 fichi
5-6 noci

Unite il latte e l'acqua tiepidi e fateci sciogliere il lievito.

Impastate la farina con i 25 gr di burro fuso, il composto di latte, lo zucchero e un pizzico di sale.

Lavorate una decina di minuti, formate una palla e mettete in un recipiente coperto da un canovaccio finché sarà raddoppiato di volume, circa un'ora.

Prendete metà dell'impasto e stendetelo in una teglia imburrata di circa 20x30, ricoprite con i fichi tagliati a pezzi e le noci tritate grossolanamente, mettete sopra l'altra metà dell'impasto già steso. Con le punte delle dita create dei buchi, fate sciogliere il restante burro e spargetelo su tutta la superficie, rimettete a lievitare per un'altra ora.

Accendete il forno a 200°, cospargete di zucchero semolato e infornate per circa 25-30 minuti.

A piacere appena sfornata cospargete poco zucchero semolato. Tiepida è buonissima!!





CONETTURA DI ALBICOCCHE E FICHI

Abbiamo due alberi di albicocche e quest'anno uno ne ha fatte una grandissima quantità, aveva i rami pesantissimi e stracolmi di buonissimi frutti, tra l'altro di una qualità che a me piace moltissimo, sono dure ma dolci. Per smaltirne un pò ho pensato questa volta di fare la

confettura, ma non semplice.. perchè non aggiungere i fichi!?!?!.. vengo dalla "scuola" di mia mamma che, avendo diversi alberi da frutto, ha sempre fatto una confettura mista, prugne, fichi e pesche.

La mia nuova versione devo dire che mi sembra molto buona ed equilibrata, i due frutti si sentono distintamente.

P.S. il peso della frutta è considerato già pulito mondato e privo di nocciolo

CONFETTURA ALBICOCHE E FICHI

450 gr di fichi
650 gr di albicocche
400 gr di zucchero



Sbucciate le albicocche privatele del nocciolo e tagliatele a pezzi, pelate i fichi e tagliateli a metà. Mettete tutto in una casseruola antiaderente assieme allo zucchero. Lasciate macerare qualche ora.

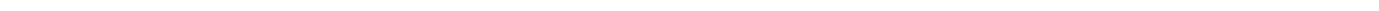
Mettete a cuocere utilizzando possibilmente uno spargifiamma in questo modo eviterete di far attaccare la confettura. Mescolate ogni tanto per controllare che non si attacchi.

Lasciate cuocere circa due ore e comunque sarà pronta quando mettendone una piccola quantità in un piatto inclinato scivolerà molto lentamente.

Nel frattempo fate bollire dell'acqua e metteteci dentro i vasetti e i coperchi in modo da sterilizzarli. Scolateli e asciugateli.

Versate la confettura ancora bollente nei vasi chiudeteli bene e rovesciateli. Girateli solo quando saranno completamente

raffreddati.



TORTA ALLE NOCCIOLE CON CREMA DI RICOTTA FICHI E NOCCIOLATA

Con questa ricetta posso dire definitivamente di esser tornata "attiva" in cucina, dopo un buon periodo di lontananza dai fornelli eccomi di nuovo con le mani in pasta.. alla fine della prima settimana di lavoro dopo le ferie, questa torta ci voleva, un pò una crostata.. un pò una ciambella.. un pò cremosa.. un pò croccante.. non mi son fatta mancare niente!!! Non vi ho mai ringraziato tutte per la costanza con cui mi seguite e per i commenti sempre stupendi che mi lasciate, ne sono davvero molto lusingata e a volte rimango stupita, piacevolmente, da quello che leggo, ma dopo una lunga pausa ritrovarvi subito così attente e "puntuali" mi ha davvero fatto un'immenso piacere, siete fantastiche!!



**TORTA ALLE NOCCIOLE
CON CREMA DI RICOTTA AI FICHI E NOCCIOLATA**

150 gr di farina per dolci

150 gr di burro

120 gr di zucchero

100 gr di nocciole

2 uova

1 cucchiaino raso di lievito per dolci

1 cucchiaino di cannella

1 cucchiaio di rum

per il ripieno

150 gr di fichi

200 gr di ricotta
70 gr di nocciolata Rigoni di Asiago
1 uovo
30 gr di zucchero
15 gr di farina
5-6 nocciole

Per l'impasto montate il burro con lo zucchero finchè non diventa cremoso, aggiungete i tuorli e amalgamate. Unite la farina, il lievito, la cannella e le nocciole tritate ma non a farina (lasciate pezzetti leggermente grandi). Unite il rum, montate gli albumi e amalgamateli delicatamente al composto!

Per il ripieno montate l'uovo con lo zucchero, unite la ricotta e la farina, mescolate bene.

Unite i fichi tagliati in quattro parti, infine mettete la nocciolata senza amalgamarla bene.

Mettete l'impasto in una tortiera da 22 cm imburrata, con un cucchiaio stendetelo bene sul fondo creando anche un bordo tutto attorno di un paio di centimetri. Riempire con la crema di ricotta. Tritate grossolanamente le nocciole e cospargetele sulla torta, eventualmente decorate con dei fili di nocciolata. Cuocete per 40 minuti a 180° Lasciate completamente raffreddare prima di sfornarla.



ombelicodivenere.blogspot.it

Fichi & *Nocciole*



ombelicodivenere.blogspot.it



ombelicodivenere.blogspot.it



con questa ricetta partecipo al contest di Rigoni di Asiago