

# Fichi Secchi



## *Ingredienti:*

- *Fichi bianchi del Clento, freschi maturi e sani*
- *noci*
- *mandorle*
- *finocchietto*
- *scorza di arancia*

## *PROCEDIMENTO:*

1. *Lavare delicatamente i fichi e tamponarli con un canovaccio pulito.*
2. *Tagliarli a metà senza staccarli (per creare la coppia) nel senso della lunghezza.*
3. *Sistemarli sul vassoio rivestito con carta forno o su di un graticcio ed esporli al sole girandoli saltuariamente. Coprire il vassoio con una retina per tenere lontani gli insetti.*
4. *Ritirare in casa i fichi al tramonto del sole per evitare l'umidità della notte che allungherebbe i tempi di essiccazione. Il mattino dopo esporli nuovamente al sole.*
5. *I fichi saranno pronti dopo circa 4/5 giorni, avranno perso l'umidità, saranno più scuri ed appassiti.*
6. *A questo punto farcire ogni coppia di fichi con gherigli di noci o mandorle tostate. Aggiungere un pizzico di finocchietto e una spruzzatina di scorza d'arancio grattugiata. Chiudere la coppia e sistemarla su di una placca da forno rivestita con carta forno.*
7. *In forno preriscaldato a 180°C per circa 10/15 minuti giusto il tempo di farli dorare.*