

BUDINO DI FICHI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fichi secchi,
- 140 g di nocciole,
- 125 g di farina,
- 250 g di burro,
- tre cucchiaini di zucchero vanigliato,
- tre tuorli,
- un cucchiaino di cannella in polvere,
- una presa di noce moscata
- e una di coriandolo,
- un bicchiere di rum.

Togliete il picciuolo ai fichi e passateli nel tritacarne montato con il disco a fori grandi.

Raccogliete il trito in una terrina.

Mettete le nocciole per qualche minuto in forno, poi versatele in un setaccio e sfregatele sulla retina per far venir via la pellicina seccata.

Unitele quindi ai fichi insieme alla farina e al burro a fiocc hetti e lavorate l'impasto in modo che risulti piuttosto consistente.

Aggiungetevi man mano i due tipi di zucchero, i tuorli e le spezie.

Imburrate uno stampo, versatevi l'impasto e copritelo.

Mettete lo stampo a bagnomaria e fate cuocere per 3 ore e 30 minuti.

Quindi capovolgetelo sul piatto da portata, irrorate il budino con il rum scaldato in precedenza e infiammatelo: meglio se potrete fare questa operazione in tavola, davanti ai commensali.

Ricetta del compleanno di RistoReggio