

Pasta con fichi e rucola

Ingredienti per 4 persone

300 g di fichi freschi e maturi (circa 8)

1–2 spicchi d'aglio

1 rametto di rosmarino

3–4 cucchiaini d'olio d'oliva

sale, pepe, peperoncino.

1 manciata di rucola cruda e

3–4 fichi in più, tagliati in quattro,

tagliare in quattro

far rosolare insieme

a fuoco basso, poi

aggiungere i fichi,

sfumare e lasciar sobbollire

brevemente, finché si forma una salsa.

Insaporire con

Cuocere la pasta al dente, possibilmente

un formato corto come penne o rigatoni.

Tenere da parte abbondante acqua di cottura.

Scolare la pasta, condirla con un filo d'olio e unire la salsa,
poi incorporare almeno

anch'essi crudi.

Aggiungere un po' d'acqua di cottura e poi – l'ideale
è essere in due – continuare ad aggiungerne poco alla
volta, cospargendo con circa 30 g di parmigiano
grattugiato e mescolando energicamente finché si forma
un'emulsione cremosa. Non devono restare grumi
di formaggio. Se necessario, aggiungere anche un altro
po' d'olio d'oliva.



IL CONSIGLIO DI VERONICA

I fichi si possono congelare crudi e interi: così potrete usarli in entrambe le ricette!

L'autunno in una veste nuova: insolito e davvero squisito!
Grazie a splendido per l'idea.

Se vi avanzano ancora troppi fichi, cuoceteli in forno in una
miscela di vino bianco dolce, fette di limone, cannella
e chiodi di garofano. A cottura ultimata, fate ridurre
il liquido fino a ottenere uno sciroppo e versatelo sui fichi.
Serviteli freddi: sono buonissimi così, accompagnati
da un rametto di rosmarino, oppure naturalmente con
panna montata o un gelato.