

## Fichi in pastella ripieni di caprino

Ricetta di Sara Bonamini, su Gambero Rosso n. 248, Settembre 2012

**INGREDIENTI:** *(per 4 persone)*

*8 fichi freschi*

*100 gr di formaggio caprino fresco*

*Farina*

*Birra freddissima*

*Olio extravergine d'oliva*

*Sale*

Sbucciare i fichi con delicatezza, facendo attenzione a non tirar via anche la polpa. Asciugarli tamponandoli con della carta assorbente e metterli da parte su un vassoio. In una ciotolina lavorare il caprino con una forchetta fino a ottenere un composto cremoso. Riempire con la crema di caprino un sac à poche con la bocchetta piccola e farcire i fichi: si devono farcire dalla base già bucata e si deve far attenzione a non esagerare, non appena iniziano a gonfiarsi interrompere la farcitura. Dotarsi di due ciotole, una di media grandezza e un'altra più grande in grado di contenerla. Versare nella ciotola grande una decina di cubetti di ghiaccio, adagiarvi sopra l'altra ciotola e preparare la pastella. Mescolare con una frusta farina e birra fredda fino a ottenere la consistenza desiderata, in questo caso deve essere piuttosto densa. Preparare un piattino con della farina. Passare i fichi prima nella farina, poi nella pastella e in ultimo nella padella con abbondante olio bollente. Scolare non appena appaiono dorati e salare. Servire i fichi ancora caldi.

Abbinamento di Giuseppe Carrus, Franciacorta Extra Brut 2007 Ricci Curbastro

....I profumi sono agrumati, floreali e non manca un tocco di erbe aromatiche. In bocca la carbonica cremosa e dosata dona armonia alla frittura, mentre l'acidità ci offre una percezione di assoluta freschezza e contrasta bene la sensazione data dai fichi e dal formaggio caprino.