

DOLCE AL SEMOLINO, CON FICHI E MANDORLE



Ingredienti per 4 persone

- 1 litro di latte - 150 g di semolino
 - 8 fichi secchi
 - 260 g di zucchero
 - 2 uova - 80 g di burro
 - 50 g di mandorle pelate
 - 1 arancia
- 3 bicchierini di Sassolino Stampa
 - (da 5 cl)

PREPARAZIONE

Versate il latte in una capace casseruola, unite 160 g di zucchero e 25 g di burro e portate il liquido a ebollizione.

Poi versate il semolino nel latte, mescolando in continuazione in modo che non si formino grumi. Fate cuocere a fuoco moderato per circa 10 minuti.

Togliete quindi la casseruola dal fuoco e lasciate intiepidire il composto. In una ciotola sbattete le uova insieme a 3 bicchierini di Sassolino e, non appena il semolino si sarà intiepidito, unitevele, mescolando bene.

Private i fichi secchi del picciuolo, tagliateli a tocchetti e incorporateli alla preparazione. Imburrate uno

stampo rotondo e riempietelo con il composto preparato. Passate la torta in forno caldo a 180° per circa 20 minuti.

Nel frattempo, mettete il rimanente burro in un tegame, fatelo spumeggiare, unite le mandorle tritate e fatele abbrustolire.

In una casseruolina mettete il restante zucchero con il succo della mezza arancia; trasferitela sul fuoco e non appena sarà imbiandito versatelo sulla torta che avrete sformato su un piatto da portata.

Guarnite con alcune fette di arancia.



Sassolino Stampa

L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)