

Fichi secchi con noci ricoperti di cioccolato

di Marianna Pascarella (03-Jan-2016)

Difficoltà	Porzioni	Preparazione	Riposo	Cottura	Vegetariana
Bassa	6 persone	15 minuti	30 minuti	-	Si



Ingredienti (per 6 persone)

12 fichi secchi
6 noci
80 gr di cioccolato fondente

I **fichi secchi con noci ricoperti di cioccolato** sono un dolcetto a base di frutta secca e cioccolato molto semplice da realizzare. Qualcosa che potrete offrire ai vostri ospiti come fine pasto, per accompagnare una portata di frutta secca come accade nei grandi pranzi delle feste, di Natale o Capodanno! Un croccante guscio di cioccolato che racchiude un morbido fico secco arricchito dal gusto intenso della noce.

I fichi secchi con noci ricoperti di cioccolato sono una di quelle preparazioni che facilmente avrete "involontariamente" sperimentato. Infatti il gusto dei fichi viene esaltato dall'aggiunta di mezzo gheriglio di noce o di una mandorla al suo interno, che poi volendo potrete riscaldare al forno per far "sciogliere" un po' dello zucchero contenuto nei fichi secchi. Con la copertura al cioccolato avrete una versione oltre che deliziosa anche ideale per essere servita "fredda" ed essere conservata per qualche settimana, in una scatola di latta.

I fichi secchi con noci ricoperti di cioccolato sono una ricetta che probabilmente i vostri nonni vi avranno già consigliato. Loro infatti sono i massimi esperti dei dolci realizzati semplicemente con la frutta secca, che un tempo, in assenza di tante leccornie, veniva considerata alla tregua dei dolci che i bambini tanto attendevano con l'arrivo della befana.

Leggi anche come fare le [Mandorle pralinate](#)

Preparazione

1. Per preparare i **fichi secchi con noci ricoperti di cioccolato** iniziate a tagliare a metà ogni fico secco, senza arrivare al picciolo; la parte superiore del fico secco dovrà rimanere attaccato.
2. Ora mettete mezzo gheriglio di noce all'interno di un fico secco che andrete poi a richiudere.
3. Fondete il cioccolato fondente a bagnomaria o al microonde e lasciatelo intiepidire leggermente, mescolando.
4. Ora prendete ogni frutto dal picciolo ed immergetelo nel cioccolato fuso. Sarà sufficiente immergerlo per metà del frutto.
5. Man mano che i fichi secchi sono stati intinti nel cioccolato sistemati su un foglio di carta forno per farli asciugare completamente.
6. I vostri fichi secchi con noci ricoperti di cioccolato son pronti per essere serviti!

Categorie

[Ricette Dolci](#) [Dolcetti](#) [Dolci alla Frutta](#) [Ricette di Natale](#) [Dolci di Natale](#) [Ricette per la Befana](#) [Ricette per Feste](#) [Ricette Vegetariane](#) [In Cucina con Marianna](#) [Dolci senza cottura](#) [Ricette con Fichi](#) [Ricette per Intolleranti al latte](#) [Dolci senza latte](#) [Dolci senza uova](#) [Dolci senza glutine](#) [Ricette per Celiaci](#) [Dolci senza burro](#) [Ricette per Intolleranti](#) [Ricette per Capodanno](#) [Dolci senza glutine](#)