Crocette di fichi secchi

Oggi vi voglio parlare di un dolce della tradizione calabrese: le crocette di fichi secchi. E’ una lavorazione molto antica e si faceva per poter conservare i fichi per l’inverno, quando la stagione era più povera e la terra dava meno frutti.

Molto buono e dai sapori antichi; gustare questo dolce mi fa tornare in mente quando l’est lo preparavo insieme alle mie nonne. Certo, è un po’ calorico ma, se non fosse così, che dolce sarebbe?!

Vediamo come si prepara:

Ingredienti:

- Fichi secchi
- Gherigli di noci
- Buccia grattugiata di cedro o limone
- Zucchero
- Liquore di cedro o limoncello

Procedimento:

Taglio a metà i fichi lasciando unite le 2 parti dal picciolo, divido a metà anche i gherigli di noci.

Unisco lo zucchero e la scorza grattugiata, mescolo bene, in modo che lo zucchero venga inumidito dagli oli essenziali della scorza e aggiungo qualche goccia di liquore al cedro.

Dispongo una coppia di fichi in modo da creare una croce, appunto, inserendo poi nelle 4 parti lo zucchero e metà gheriglio di noce, richiudo con altri 2 fichi aperti e schiacciare in modo da faccio aderire al meglio

i 4 “petali”.

Posiziono le crocette su una placca ricoperta di carta forno e faccio cuocere finché non diventino di un bel colore lucido e dorato, per circa 15 minuti a 160°.

Inumidisco con il liquore le crocette ancora calde, in modo che siano ben aromatizzate e, una volta fredde, le spolverizzo con zucchero a velo a piacere.

Le crocette si conservano per molto tempo; una volta venivano avvolte nelle foglie di vite prima di essere passate in forno. Questo passaggio, non solo serviva a farle conservare a lungo, ma la vite donava un buon aroma alle crocette. Oggi, invece, possiamo conservarle nelle vaschette di alluminio.

Solitamente, essendo un dolce tradizionale, vengono consumate durante il periodo natalizio.