

Mostarda di fichi d'india

Pulire almeno 5 kg di fichi d'India.

Mettere a bollire i fichi sbucciati in una pentola capiente e schiacciarli con un mestolo di legno (da polenta); quando avranno cacciato tutto il liquido, passare il tutto attraverso un setaccio o un colapasta, più volte, facendo attenzione che i semi non passino nel liquido.

I semi che rimangono si mettono in uno strofinaccio (possibilmente di lino) e vanno strizzati accuratamente, torcendo lo strofinaccio, per recuperare ancora del liquido.

Colare di nuovo il liquido raccolto attraverso un setaccio fine da farina, e poi rimetterlo nella pentola a bollire di nuovo, aggiungendo stecche di cannella, fichi secchi, buccia d'arancia essiccata al sole, qualche foglia d'alloro e chiodi garofano.

La bollitura, a fuoco lento, dovrà durare almeno 2 ore, e il liquido si dovrà ridurre di circa la metà.

Filtrare di nuovo per eliminare tutti gli aromi; successivamente rimettere il liquido a bollire e, mentre bolle, versare semola e farina in parti uguali, molto lentamente con un setaccio, e rimestare continuamente per evitare grumi.

Il liquido si dovrà addensare, raggiungendo la consistenza di una crema (si potrà provare di tanto in tanto, versandone una piccola quantità in un piatto per provare la consistenza).

Una volta pronta, si dovrà versare o in stampini di terracotta, silicone o piattini vari (non esagerando nello spessore).

All'indomani le formine andranno rigirate e asciugate al sole, ripetendo l'operazione varie volte, fino a quando non saranno completamente asciutte.

Per conservarle, riporle in un sacchetto di cotone. Il momento ottimale per gustarla è quando le forme si ricoprono di un strato bianco (zucchero).

Si può anche gustare tiepida, appena fatta, cospargendola di mandorle tritate e polvere di cannella