# Crostata di fichi



Ricetta di Dominik Hartmann



| | |
|---|---|
| Preparazione | 45 Min. |
| Tempo di riposo | 2 Ore |
| Tempo di cottura | 45 Min. |
| Porzioni | 4 |
| Elettrodomestico | Combair V2000 dal 2021 |

Fichi brasati e pasta croccante in una versione di Maiorca della tarte tatin - raffinata con olio d'oliva e fior di sale. Il dessert di Dominik Hartmann con un tocco di classe.

## Impasto

200 g di farina bianca

50 g di zucchero

1 un pizzico di sale

100 g di burro, freddo, a pezzi

1 tuorlo d’uovo

## fichi

100 g di zucchero di canna

30 g di burro

100 ml di Porto rosso

200 ml di succo d'uva

2 baccelli di vaniglia, tagliati in lunghezza, semi raschiati

1 limone, un po’ di scorza grattugiata

¼ CT di zenzero, grattugiato finemente

10 fichi, tagliati a metà

## Crostata

gelato alla vaniglia, per guarnire

un po’ di olio d’oliva

un po’ di fior di sale

## Impasto

In una scodella mescolare la farina, lo zucchero e il sale. Aggiungere il burro a cubetti, sfregare velocemente con le mani per ottenere un composto sbriciolato. Aggiungere il tuorlo, unire il tutto per formare un impasto, senza impastare. Coprire l'impasto e e riporre in frigorifero per circa 2 ore.

## Fichi

Scaldare lo zucchero di canna in una padella larga e farlo caramellare fino a quando non assume un colorito marrone chiaro, mescolando delicatamente. Ridurre la fiamma, aggiungere il burro e il porto, portare a ebollizione e ridurre. Aggiungere il succo d'uva, i semi di vaniglia, la scorza di limone e lo zenzero, portare a ebollizione e ridurre leggermente. Aggiungere i fichi e scaldare brevemente a fuoco basso. Togliere la pentola dal piano cottura e lasciare raffreddare.

## Crostata

Preriscaldare la camera di cottura con aria calda a 180 °C. Disporre i fichi uno vicino all'altro nello stampo preparato. Ridurre il decotto a una consistenza sciropposa e distribuirlo sui fichi. Stendere l'impasto su un po' di farina fino a uno spessore di circa 4 mm, posizionare sopra i fichi. Collocare la forma su una griglia nella camera di cottura preriscaldata e cuocere per circa 45 minuti. Sfornare la crostata, lasciarla raffreddare per circa 10 minuti e sformarla su un piatto. Tagliare la crostata a pezzi, servirla con una pallina di gelato alla vaniglia, irrorarla con un po' di olio d'oliva e cospargerla con un po' di fior di sale.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con Aria calda**

**Azione**

**Aria calda 180 °C per 45 Min.**

## Accessori

Griglia

Forma per crostata ø20 cm circa, unta, zuccherata

## Ulteriori informazioni

| | |
|---|---|
| Creata il | 25.06.2025 |