
Rosolio ai fichi d'India

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Il fico d'India, oltre ad essere chiaramente servito al termine del pasto, viene utilizzato per farne delle marmellate; ma l'ottima cultura culinaria siciliana ci tramanda anche un rosolio che per il suo sapore dolce e delicato è un'ottima alternativa al comunissimo limoncello. Tra le varietà che vengono coltivate la più apprezzata e quella chiamata sanguigna, facilmente riconoscibile poiché è l'unica di un rosso particolarmente acceso. Dopo l'acquisto è sempre consigliabile consumare i frutti entro un paio di giorni, poiché trattasi di un alimento facilmente deperibile. Di fronte ai fichi d'India si è sempre molto cauti, poiché, per poterne gustare il frutto, bisogna preventivamente affrontare le tante spine di cui la buccia è ricoperta. Per sbucciarli al meglio, senza incorrere in spiacevoli sorprese, è conveniente fermare il frutto con una forchetta, eliminare le estremità e praticare un taglio longitudinale, quindi sollevare la buccia con la lama del coltello ed aprirla a libro; a questo punto potrete senza indugio gustare questo comune ma al contempo particolarissimo frutto. **INGREDIENTI** 10 fichi d'india rossi, 1 litro di alcol puro, 700 grammi di zucchero, 1 litro d'acqua. **PREPARAZIONE** Per l'ottima riuscita di questo liquore è necessario utilizzare dei frutti saporitissimi, altrimenti ne andrebbe della qualità del prodotto. A tal proposito è consigliabile usare fichi d'India rossi, provenienti dalla Sicilia. Dopo aver testato la bontà dei frutti, iniziare la preparazione del rosolio, eliminare dai fichi d'India la buccia, porre la polpa in un contenitore di vetro insieme all'alcol e chiudere con cura. Tenere il recipiente in un luogo fresco, asciutto e al buio per almeno venti giorni. Passato questo tempo, mettere l'acqua in un tegame con lo zucchero; a seconda dei gusti si può decidere di utilizzare quantità maggiori o minori di questo ingrediente. Porre il tegame sul fuoco a fiamma moderata e girare con un cucchiaino di legno, fino a far sciogliere completamente lo zucchero nell'acqua. Filtrare con un colino l'alcol che avevate tenuto a riposo con i fichi d'India, accertandosi che parti del frutto non cadano nel liquido. Unire l'alcol all'acqua zuccherata che avrete fatto raffreddare e miscelare per far mischiare perfettamente tutti gli ingredienti. Imbottigliare il liquore ottenuto e riporlo nel congelatore. È consigliabile servirlo nei giorni successivi alla preparazione, perché con il tempo perde la bella colorazione rossa e diventa prima arancio, poi giallo, quindi di un colore poco gradevole alla vista, anche se, in verità, il sapore non ne risente assolutamente. Servirlo in bicchierini anch'essi tenuti nel congelatore. Cristina Orlandi