

Sugo con fichi caramellati

① LAVA I FICHI E, TAGLIALI A META



② FALLI CAMELLARE IN UNA CASSERUOLA CON ZUCCHERO, MIELE, ACETO BALSAMICO E MARSALA



③ IN UN PENTOLINO FAI CUOCERE IL CAPRINO CON LA PANNA FINO A SCIogliere IL FORMAGGIO



④ CONDISCI LE TAGLIATELLE CON LA CREMA DI CAPRINO E AGGIUNGI SOPRA I FICHI CAMELLATI



- 4 FICHI
- 2 CUCCHIAI DI ACETO BALSAMICO
- 1 CUCCHIAINO DI MIELE
- 1 BICCHIERINO DI MARSALA
- 30 gr ZUCCHERO
- 150 gr CAPRINO FRESCO
- 60 ml PANNA FRESCA