



Datteri caramellati «alla Apicio»

Ingredienti per dattero:

3 grani di pepe da macinare

6 pinoli

1/2 noce

miele qb per ungere la frutta

secca e farla stare insieme

Preparazione della farcitura:

Rompi grossolanamente i grani di pepe nero, mescola con pinoli spezzati e gherigli di noce divisi in otto, lega con il miele.

Snocciola piccoli datteri, non troppo maturi, riempi con la farcia scelta e richiudi bene. Fai aderire alla superficie esterna qualche granello di sale non troppo fine e appena inumidito.

Scalda in un padellino il miele (una cucchiata colma per una dozzina di piccoli datteri) fino alla seconda schiuma, caramella i datteri per pochi minuti, rivoltandoli facendo attenzione a non romperli.

Puoi servirli subito caldi o in alternativa lasciarli raffreddare su una griglia e mangiarli in un secondo momento.