

Figos frescos com lâminas de presunto de Barrancos

Receita



Uma deliciosa e simples entrada apresentada pelo chef Pedro Nunes

Receita para 4 pessoas

Ingredientes

8 figos frescos Pingo de Mel

8 fatias de presunto de Barrancos

1 copo de vinho tinto [PORTADA](#)

80 g de açúcar

100 g de framboesas frescas ou congeladas

Flor de sal

Preparação

Cortar os figos 1 cm abaixo do pé, de modo a formar uma tampa. Reservar. Retirar o interior dos figos e guardar. Juntar o açúcar e o vinho tinto num tacho e deixar reduzir para a metade.

De seguida, acrescentar as framboesas e os figos. Durante mais ou menos 10 minutos, cozinhar tudo em fogo lento, passando-se depois pela varinha mágica.

Rectifica-se o açúcar e deixa-se cozer mais três a quatro minutos, até ficar mais espesso.

Montagem

Recheia-se os figos com o preparado e coloca-se o presunto tal como a fotografia indica, decorando com uma pitada de flor de sal.

Complemento

[FONTE DO BECO tinto](#)

Figos frescos com lâminas de presunto de Barrancos

