

# Cestini di pasta fillo con ricotta vegetale e fichi arrosto

---

PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **10 min**    DOSI PER: **4 persone**

Settembre è il mese dei fichi, dolci, morbidi e profumati, perfetti per realizzare tante ricette sfiziose, sia dolci che salate.

Oggi mi sono divertita a preparare questo antipasto dalle note contrastanti, accostando la croccantezza della pasta fillo, alla morbidezza della ricotta di anacardi (tu puoi utilizzare la ricotta che preferisci) e dei fichi arrosto.

## Ingredienti per 4 porzioni

- 5 fogli di pasta fillo 24X24 cm
- 150 gr di ricotta vegetale
- 4 fichi maturi
- 4 foglie di salvia
- 20 + 30 ml di olio extravergine di oliva
- Sale qb

## Procedimento

1. Taglia i fogli di pasta fillo in 4 quadrati di 12×12 cm.
2. Spennella ogni foglio con un velo di olio extravergine di oliva (ti serviranno circa 20 ml di olio), sovrappone 5 tra loro e forma 4 cestini che inserirai all'interno di uno stampo da muffin.
3. Cuoci i cestini in forno caldo per 10 minuti a 170/180 gradi. Sforna e tieni da parte.
4. Sminuzza la salvia al coltello, uniscila al restante olio extravergine di oliva (30 ml) e aggiusta di sale.
5. Monda i fichi, incidendo, togliendola, la parte superiore e condiscili con l'olio aromatizzato alla salvia.
6. Cuoci i fichi in forno caldo a 170/180 gradi in modalità grill per 5 minuti.
7. Sforna e assembla i cestini, versando sul fondo di ognuno uno strato di ricotta e completa aggiungendo il fico arrosto.

