PIATTI UNICI

Sfogliata con fichi neri, caprino e prosciutto crudo

Ingredienti per 6-8 persone

- 1 confezione di pasta sfoglia rettangolare
- 7-8 fichi neri
- 300 g di caprino
- 100 g di prosciutto crudo stagionato Origine Coop
- timo
- olio d'oliva extravergine
- miele d'acacia Vivi verde
- sale e pepe

Stendi la pasta sfoglia con la sua carta all'interno di una teglia e pratica un'incisione a 1 cm dal bordo con un coltellino affilato. Bucherella la superficie con i rebbi di una forchetta. In una ciotola riduci il caprino a una crema mescolandolo con un po' di olio, sale, pepe e timo. Spalmalo sulla sfoglia, evitando i bordi, e adagiavi sopra le fettine di fichi.
Cuoci in forno a 180°C per 20 minuti, fino a doratura della pasta. Fai riposare per 5 minuti, quindi servi con il prosciutto, il timo e il miele.