FICHI AL LIMONE

Ingredienti:

- Succo di limone,
- fichi ben maturi,
- zucchero,
- sherry o porto.

Prendere dei fichi ben maturi, quelli autunnali, pelarli e tagliarli a metà, disporli a strati in un recipiente di vetro; su ogni strato di fichi mettere una buona quantità di zucchero e succo di limone.
Continuare così fino a completare il recipiente.
Tenerli per due ore a temperatura ambiente, in modo da ottenere una leggera fermentazione degli zuccheri che, combinandosi con il limone, formeranno un sugo molto gradevole.
Metterli a raffreddare per un'oretta in frigo, prima di servirli.
Si possono gustare anche al pomeriggio accompagnando i fichi con sherry o porto, subito dopo il primo assaggio.