



COMPOSTA DI DATTERI E ZENZERO

Si tratta di una pasta molto sostanziosa e appiccaticcia, che poteva essere mangiata, come le marmellate egiziane, da sola con un cucchiaino, anche se nell'Inghilterra medievale sarebbe stata accompagnata da vini speziati alla fine del pasto al posto del caffè.

INGREDIENTI

100 gr. di datteri freschi, sbucciati, snocciolati e tritati
150 ml. di vino bianco dolce
75 gr. di zenzero naturale o cristallizzato, tritato grossolanamente
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di cannella macinata
50 gr. di pane nero grattugiato al momento

PREPARAZIONE

Fate sobbollire i datteri col vino per 5 minuti. Aggiungete lo zenzero, il miele e la cannella, e quindi scaldate per qualche minuto per far sciogliere il miele e far ben amalgamare tutto. Mettete in un frullatore finché otterrete una purea grossolana. Aggiungete il pane grattugiato e frullate ancora per amalgamarlo bene. Mettete la composta in una piccola ciotola e servite con cucchiaini da dolce individuali, oppure fate dei dolcetti e servite alla fine del pasto.