**«Torre» di fichi e patate dolci con brie**

**Ingredienti per 8 pezzi:**

2 patate dolci del Nord Carolina

Sale q.b.

30 gr di noci sgusciate

150 gr di brie

4 fichi

1 cucchiaio di olio

Fior di sale e pepe q.b.

Pimento in polvere

1 spruzzata di limone

8 rametti di rosmarino

**Procedimento:**

1. Sbucciate le patate dolci e tagliatele in 8 fette piuttosto spesse. Cuocetele in acqua salata bollente per circa 5 minuti, scolatele e fatele asciugare sulla carta da cucina.

2. Tritate grossolanamente le noci e tostatele senza aggiunta di grassi, quindi versatele in una ciotolina. Tagliate il brie in 8 pezzi e premeteli sulle noci. Lavate i fichi, asciugateli con la carta da cucina e tagliateli in quattro. Eliminate gli aghi dalla base dei rametti di rosmarino in modo che rimanga solo un ciuffetto nella parte superiore.

3. Riscaldate l’olio in una padella antiaderente e fate rosolare bene le patate dolci per circa 4 minuti. Insaporite con il fior di sale, il pepe e il pimento e bagnate con il succo di limone. Quindi togliete le patate dalla padella e fatele raffreddare.

4. Prendete una fetta di patata dolce e appoggiatevi un pezzo di brie seguito da un altro pezzo di patata dolce e da 1/4 di fico. Infine inserite un rametto di rosmarino per tenere insieme la «torre».

**Tempo di preparazione:** circa 25 minuti

**Valori nutrizionali per porzione:**

Energia: 153 kcal/639 kJ

Proteine: 5 gr

Grassi: 8 gr

Carboidrati: 14 gr