

Pomodorini confit

Stanchi dei soliti pomodorini?

È il momento di provare i pomodorini confit, allora!

Quindi, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Qui, però, posso indicare solo gli ingredienti ma non le quantità: ognuno potrà e dovrà dosarli a suo gusto e piacimento

Ingredienti:

pomodorini

sale

origano

timo

aglio

zucchero

olio EVO

Preparazione:

Per prima cosa preriscaldare il forno, statico, a 140°C, quindi lavare i pomodorini, tagliarli a metà e disporli, col taglio al di sotto, a scolare per qualche minuto

In un contenitore a fondo piatto mettere l'aglio spremuto, le erbe tritate, sale e zucchero e poi legare il tutto con l'olio d'oliva.

Passare i mezzi pomodorini, dalla parte del taglio, nella miscela di olio e sapori.

Disporli su una teglia da forno, coperta di carta-forno, ora con il taglio in su, e infornare.

Cuocere a 140°C (forno statico) per circa due ore: a seconda dell'umidità dei pomodori potrebbero richiedere un tempo più o meno lungo.

Lo zucchero si caramellerà lentamente mentre i pomodorini si asciugheranno assorbendo tutto il profumo del condimento.

Togliere dal forno e lasciare raffreddare quanto basta ad assaporarli subito: una meraviglia!

Possono essere serviti, freddi, insieme ad altri antipasti, oppure caldi come contorno e poi, lo consiglio veramente, per condire la pasta: da soli con dell'olio EVO a crudo o insieme ad altri ingredienti.

Buon appetito!