
Pomodori ciliegini confit

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Come si suol dire “uno tira l’altro”... Ecco un contorno che si scioglie davvero in bocca! E quelli che avanzano sono un condimento fantastico per una pasta eccezionale!

Ecco un modo di preparare i pomodori confit, quei deliziosi pomodorini caramellati profumati con erbe aromatiche. Sulle erbe da aggiungere ognuno può scegliere quelle che preferisce, in questa ricetta troverete timo, basilico, rosmarino, finocchio selvatico, salvia, maggiorana, menta, origano e santoreggia, un mix profumato e saporito al punto giusto da esaltare i pomodorini.

Un consiglio: preparatene sempre un po' di più, quelli che avanzano sono un condimento fantastico per una pasta eccezionale!

Ingredienti

500 grammi di pomodori ciliegini

Erbe di provenza

Uno spicchio d'aglio

Pepe nero in grani

Zucchero

Sale

Olio Extra Vergine di oliva

Lavare per bene i pomodorini, asciugarli e tagliarli a metà. Sistemare un foglio di carta da forno su una teglia e sistemarci sopra i pomodorini con la parte tagliata rivolta verso l'alto. Salare e pepare, quindi cospargere di zucchero (senza esagerare), tritare lo spicchio d'aglio e distribuirlo sui pomodorini, cospargere con le erbe di provenza e infine irrorare con olio extra vergine di oliva.

Cuocere in forno caldo a 150 / 140 gradi, meglio se ventilato per almeno un'oretta, devono essere

belli appassiti, quindi lasciar intiepidire.

Buon appetito!