

---

# Pomodorini al forno in cocotte

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

**Un ricco contorno o un antipasto, originale e saporito, arricchito da miele, porto bianco ed erbe fresche. Dal blog [La piccola casa](#)**

Adoro questi pomodorini al forno, li preparo molto spesso sia come contorno che antipasto, son facili e veloci da cucinare e vi assicuro davvero ottimi. Il loro sapore ricordo i [pomodori confit](#), ma grazie al miele e al porto assumono una consistenza diversa e un gusto fantastico. Io ho utilizzato dei pomodori datterini, ma potete scegliere anche altre varietà come ciliegino, pachino, piennolo, piccoli perini... Anche con le erbe volendo ci si può sbizzarrire, io ad esempio ho optato per maggiorana che apporta profumo resinoso, la fresca menta e dei fiorellini di lavanda, per arricchire il sapore inoltre ho usato delle foglioline di aglio orsino.

Come dicevo, la ricetta è davvero semplice e veloce da preparare e se non avete a disposizione le cocotte potete tranquillamente prepararli tutti su teglia ed eventualmente presentarli in dei piattini. Sono anche ottimi da usare come condimento per una pasta od accompagnare carni saporite.

## Ingredienti per quattro cocotte

400 grammi di pomodori datterini  
3 cucchiaini di miele liquido (io ho usato l'ottimo [Luna di Miele](#))  
un bicchierino di Porto Bianco  
un cucchiaio di succo di limone  
erbe fresche (lavanda, maggiorana, menta, aglio orsino)  
olio extra vergine di oliva  
sale e pepe

Lavare i pomodori e asciugarli, tagliarli a metà, eliminare i semi ed asciugarli. Tritare le erbe e mettere da parte. In una ciotola mescolare per bene il miele con il porto, il succo di limone e poco olio evo. Sistemare i pomodorini su una teglia sopra un foglio di carta da forno con la parte centrale rivolta verso l'alto. Spennellare per bene la miscela di miele, porto e limone, quindi salare e pepare e spolverare con il trito di erbe.

Cuocere in forno caldo a 150 gradi per circa 40 / 45 minuti, quindi trasferire nelle cocotte e continuare a cuocere in forno per altri 15 minuti, lasciar intiepidire e portare in tavola.

Buon appetito a tutte e tutti!

