

MARMELLATE E CONSERVE

Pomodori secchi sott'olio

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Volete sapere come si preparano i pomodori secchi sott'olio? Nulla di più semplice! Si tratta di una ricetta facile e veloce diffusa in tutto il sud Italia quando d'estate i pomodori sono rossi, saporiti e succosi. Una volta comprati, o realizzati da voi, i [pomodori secchi](#) basterà seguire questo semplice passo passo per poterli conservare al meglio sott'olio. Guarda la nostra raccolta di [ricette sott'olio](#).

Per farcire, per insaporire i vostri sughi o realizzare degli stuzzichini, persino come [contorno](#) last minute, i pomodori secchi sott'olio sono un vero e

proprio alleato in cucina dalle infinite risorse.

Assicuratevi di avere tutto per preparare questo perché si comincia!

Se volete qualche suggerimento per preparare delle ricette sfiziose con i [pomodori secchi](#), date un'occhiata a questi suggerimenti per voi:

[Linguine ai pomodori secchi](#);

[Sedani con calamaretti e pomodori secchi](#);

[Sedani con pomodori secchi e tonno](#);

INGREDIENTI

POMODORI SECCHI

ACETO DI VINO ROSSO

SALE GROSSO

CAPPERI

AGLIO

ORIGANO ESSICCATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Per preparare i pomodori secchi sott'olio bisogna metterli in una ciotola e versare il vino rosso.

Smuovere con le mani per bagnare completamente. In un barattolo sterilizzato versare un pizzichino di sale grosso.

Successivamente formare uno strato con pochi capperi e dei pomodori secchi strizzati dall'aceto.

Aggiungere dell'aglio affettato finemente.



2 Continuare con capperi e origano secco. Procedere fino ad esaurimento ingredienti.

Coprire i pomodori secchi con l'olio extravergine d'oliva.

Mentre si versa l'olio sbattere delicatamente il barattolo sul piano per far salire a galla eventuali bolle d'aria. Quindi chiudere e lasciare riposare almeno un paio di giorni prima di consumare i pomodori secchi sott'olio.





CONSERVAZIONE

I pomodori secchi sott'olio si conservano in frigo, sempre coperti con abbondante olio, per 4-5 giorni.

Se invece avete sterilizzato i barattoli potrete conservare per qualche mese.

CONSIGLIO

Aggiugete basilico o timo al posto dell'origano per aromatizzare i vostri pomodori secchi sott'olio.