

MARMELLATE E CONSERVE

## Nciappati

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI:

molto facile

---



### INGREDIENTI

Pomodori maturi polposi rotondi (cuore di  
bue  
ciliegino  
piccadilli ecc.)  
sale  
sole (importante prima di iniziare a farli  
controllate le condizioni meteo dei giorni a  
venire)

### INGREDIENTI PER CONSERVAZIONE IN VASETTO (LA RICETTA TRADIZIONALE PREVEDE SOLO IL BASILICO)

pereroncino  
aglio  
menta  
aceto  
olio extra vergine d'oliva

# PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 Il primo giorno si lavano i pomodori si tagliano a metà e si mettono ad asciugare al sole cosparsi di sale.



3 La notte vanno coperti con un telo.

Eccoli dopo un giorno di sole.



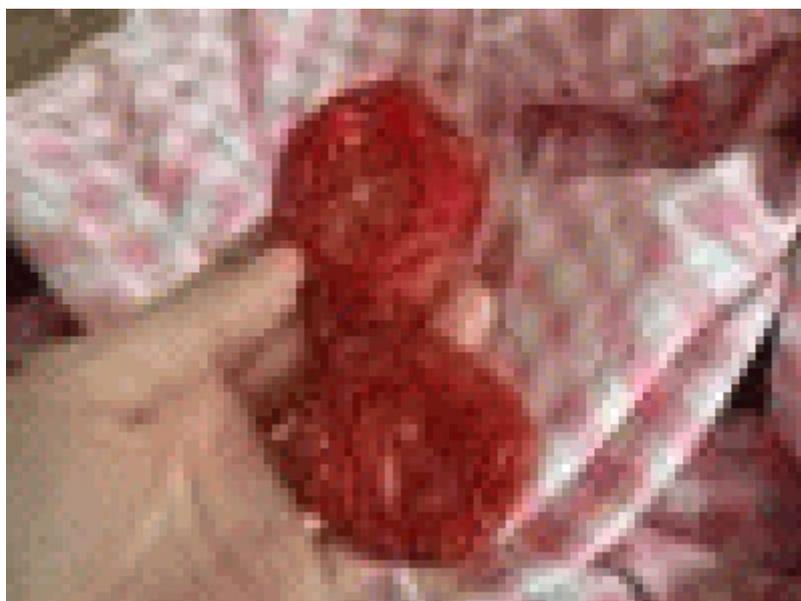
4 Eccoli dopo due giorni.



5 A questo punto si passa ad una fase importantissima, in Sicilia (terra d'origine di questa preparazione) si dice allargare le narici (naschi) e sarebbe a dire rivoltare i bordi che come vedete nella foto sopra sono ripiegati su se stessi ecco com'è il pomodoro dopo.



- 6 Rimetteteli al sole per un'altro giorno pieno di sole, una volta seccati a dovere poneteli in una ciotola a riposare per un giorno.





**7** Iniziate a preparare il condimento: si trita l'aglio e il peperoncino molto fine



8 si passano i pomodori secchi nell'aceto, si strizzano poco e si mette una fogliolina di menta e il trito aglio/peperoncino.





- 9 Si schiacciano bene le due parti e si mettono in vasetto coperti completamente di olio extra vergine d'oliva.





10 Un altro modo di conservarli è il seguente:

lasciate invariata la ricetta originale mettendo solo basilico e peperoncino, si tritano i pomodori secchi e si mettono sott'olio.

E' ottimo sul pane o per condirci la pasta questo si chiama capuliatu (macinato).



11 Ed ecco finalmente il vasetto di nciappati.

