

MARMELLATE E CONSERVE

Pomodori secchi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

1 confezione di pomodori secchi
qualche acciuga
1 manciata di capperi
tanto prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Sbollentare per 5 minuti i pomodori in acqua bollente acidulata con poco aceto, dopodichè mettere a scolare i pomodori in un colapasta e poi farli asciugare benissimo in un canovaccio.

Nel frattempo, preparare un trito con capperi, acciughe e prezzemolo.



- 3 Aggiungere il trito ai pomodori (perfettamente asciutti) e amalgamare bene, aggiungendo anche dell'olio extravergine d'oliva.



4 Mettere i pomodori in barattoli a chiusura ermetica e ricoprire completamente con olio.

