

MARMELLATE E CONSERVE

Pomodorini secchi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

pomodori freschi
sale
acciughe
mentuccia fresca appena raccolta
salvia fresca
peperoncino
pepe
olio.

PREPARAZIONE

- 1 Lavare il pomodoro e tagliarlo a metà lasciandolo attaccato da un lembo, sistemarlo possibilmente in una griglia con uno strofinaccio, cospargerlo di abbondante sale e metterlo al sole.



- 2 Tenerlo al sole per 4-5 giorni a secondo dell'intensità del sole, avendo l'accortezza, la sera di portarlo al coperto per evitare che prenda umidità.

Ecco come dovrebbe essere quando è pronto.



- 3 Mettere a bollire l'acqua e mettere i pomodori secchi, farli sbollentare per un 10 minuti, giusto il necessario per levare il sale in eccesso e per sterilizzarli e farli asciugare.

Preparare la mentuccia e la salvia e tagliarla piccola, sminuzzare le acciughe e aggiungere il peperoncino e il pepe e mettere i pomodori asciutti in una terrina con l'olio d'oliva.



- 4 Prendere un pomodoro e mettere in un lato le acciughe condite e le erbe e richiudere con l'altro.



- 5 Mettere i pomodori così composti nei barattolini.



- 6 Riempire bene e infine aggiungere l'olio. Fare riposare qualche giorno prima di consumarli.

Questo è il risultato finale.

