

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Pomodori confit

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [120 min](#)    COSTO:  
[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I **pomodori confit** al forno sono pomodorini cotti lentamente a bassa temperatura con zucchero, olio e aromi. **Morbidi e saporiti**, sono perfetti per condire pasta, pizza, [bruschette](#) o come contorno per carne e pesce. Una preparazione semplice che esalta la dolcezza naturale dei pomodorini.

### INGREDIENTI PER CUCINARE I POMODORI CONFIT

POMODORINI 500 gr  
ZUCCHERO DI CANNA 20 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30  
gr  
RAMETTI DI TIMO 2  
ORIGANO FRESCO 2 rametti  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
SALE FINO  
PEPE NERO

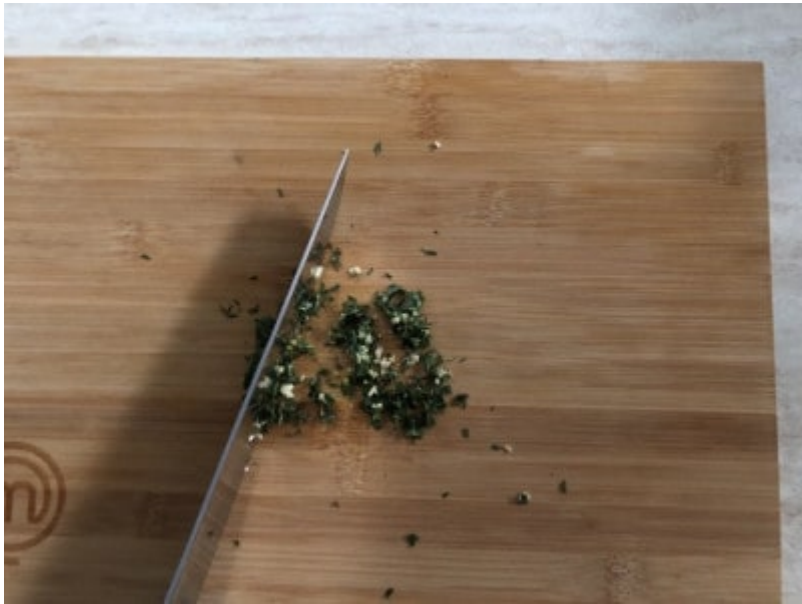
### COME FARE I POMODORI CONFIT

- 1 Per iniziare la preparazione, lava accuratamente i pomodorini sotto l'acqua corrente. Taglia i pomodorini in due parti, poi sistemali su una teglia foderata con carta da forno e aggiusta di sale e pepe.





2 Lava i rametti di timo e di origano e tritali insieme a uno o due spicchi d'aglio.



- 3 Versa il trito di origano, timo e aglio in una ciotola, aggiungi l'olio extravergine di oliva e mescola il tutto.



- 4 Condisci i pomodorini con il mix preparato e, infine, spargi lo zucchero di canna su tutti i pomodorini. Cuoci i pomodori confit a 140°C. per 2 ore circa, o se preferisci, puoi cuocerli a 100°C. per circa 3 ore.

I pomodori confit sono pronti, non ti resta che servirli, o utilizzarli per la ricetta che preferisci.





## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

- Usa pomodorini maturi, anche quelli leggermente ammaccati sono perfetti per questa ricetta.
- Se ti avanzano, conserva i pomodori confit in un barattolo di vetro coperti con olio extravergine d'oliva.
- Utilizza l'olio aromatico avanzato per condire insalate o marinare carne e pesce.
- Per un gusto più intenso, puoi aggiungere un pizzico di peperoncino al mix di erbe.

## COME SI CONSERVANO I POMODORI CONFIT

Conserva i **pomodori confit** in frigorifero, in un barattolo di vetro coperti d'olio extravergine, per massimo 5 giorni. Non adatti al congelamento: la consistenza potrebbe risentirne. Usa un barattolo sterilizzato per una maggiore durata e conserva in un luogo fresco e asciutto.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

- [Pomodorini confit in friggitrice ad aria](#) – pronti in meno tempo, ugualmente saporiti.
- [Pomodori secchi](#) – essiccati naturalmente, perfetti da conservare a lungo.
- [Pomodori secchi sott'olio](#) – ottimi come antipasto o per arricchire insalate.
- [Pomodori ripieni alla siciliana](#) – un piatto ricco e tradizionale.
- [Pomodori ripieni di riso](#) – gustosi e ideali come piatto unico