

MARMELLATE E CONSERVE

Pomodori secchi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **10 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **molto basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *6 ORE SOTTO SALE + 10 ORE DI ESSICCAZIONE*



INGREDIENTI

POMODORI 1 kg

SALE

Vi piacciono i sapori mediterranei? Che c'è di più mediterraneo di un pomodorino essiccato magari accompagnato da un paio di capperi?

Bene se non avete modo di fare essiccare i pomodorini al sole come succede nelle aree più fortunate del nostro paese, accontentatevi di una buona alternativa: l'essiccatore.

Ecco come abbiamo preparato noi i nostri pomodorini secchi.

PREPARAZIONE

1 Lavate i pomodori e tagliateli a metà per il lungo.



2 Salate la parte tagliata e raccoglieteli in uno scolapasta sotto il quale avrete posto una teglia o un contenitore che possa raccogliere il liquido.



3 Ponete un peso sui pomodori utilizzando teglie, contenitori e bacinelle piene d'acqua.



4 Dopo circa mezza giornata i pomodori avranno perso già un po' di acqua di vegetazione.



5 A questo punto prendete l'essiccatore e iniziate a distribuire i pomodori sui vari piani prestando attenzione ad accomodarli con la parte tagliata rivolta verso il basso.



- 6** Azionate l'essiccatore e lasciate seccare i pomodori per circa 10 ore o secondo le istruzioni date in dotazione con l'elettrodomestico.



- 7** Trascorso il tempo d'essiccazione verificate che i pomodori siano effettivamente secchi e potrete, a questo punto, conservarli in buste di plastica per alimenti oppure metterli sott'olio.

