

MARMELLATE E CONSERVE

Pomodori secchi sott'olio

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Calabria**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: *24 ORE PER L'ESSICCAZIONE*



Prepara i pomodori secchi sott'olio con la nostra ricetta, otterrai una conserva versatile e gustosa per arricchire ogni piatto.

INGREDIENTI PER FARE I POMODORI SECCHI SOTT'OLIO

POMODORI 1 kg

ACQUA 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
300 gr

ACETO DI VINO BIANCO 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

ORIGANO

COME FARE I POMODORI SECCHI SOTT'OLIO

- 1 Lava accuratamente i pomodori sotto l'acqua corrente, tagliali a metà nel senso della lunghezza, poi incidi la superficie con dei tagli diagonali e insaporiscili leggermente di sale.





2 Sistema i pomodori sui ripiani dell'essiccatore, fai essiccare i pomodori a 70°C per 24 ore circa, se i pomodori non fossero ancora perfettamente secchi, allunga leggermente i tempi.

Se hai un essiccatore a flusso orizzontale, non sarà necessario spostare i vari ripiani durante l'essiccazione, se l'essiccatore è a flusso verticale, l'essiccazione non è uniforme, dovrai quindi spostare i ripiani di tanto in tanto.





3 Quando i pomodori saranno perfettamente essiccati, tirali fuori dall'essiccatore.





4 Versa l'acqua e l'aceto di mele in una pentola e portali a bollore.



5 Aggiungi una presa di sale grosso e i pomodori secchi, fai bollire per uno o due minuti al massimo, poi scolali e versali in una ciotola.





6 Sbuccia uno spicchio d'aglio e taglialo a fettine sottili.





- 7** Sistema i pomodori in una tovaglietta e tamponali leggermente in modo che perdano l'acqua in eccesso.



- 8** Prendi un vasetto di vetro precedentemente sterilizzato, versa dell'olio extravergine sul fondo, chiudi i pomodori facendo combaciare i due lati e inizia ad inserirli nel vasetto.

Tra uno strato e l'altro, condisci i pomodori con aglio e origano e aggiungi poco olio alla volta.





9 Continua allo stesso modo fino a riempire il vasetto, assicurati di coprire perfettamente i pomodori con l'olio. Quando il vasetto è pieno, fai insaporire i pomodori per almeno 24 ore, puoi tenerli a temperatura ambiente.

I pomodori sott'olio preparati in questo modo, possono essere conservati per circa una settimana in frigorifero o per uno o due giorni a temperatura ambiente.



COME CONSERVARE I POMODORI SECCHI SOTT'OLIO IN BARATTOLO

Prepara una pentola con abbondante acqua, avvolgi i vasetti con degli strofinacci e porta l'acqua a bollore, calcola 20 minuti circa a partire dall'ebollizione e spegni la fiamma. Fai raffreddare i barattoli nell'acqua e una volta freddi, assicurati che si sia formato il sottovuoto.

Dopo aver pastorizzato i barattoli, i pomodori secchi sott'olio possono essere conservati per tutto l'anno, avendo cura di tenerli in luogo fresco e asciutto, meglio ancora se lontani da fonti di luce e calore.



I POMODORI SECCHI SOTT'OLIO SONO UNA CONSERVA GOLOSA E

I **pomodori secchi sott'olio** sono una conserva tradizionale della cucina mediterranea, perfetta per arricchire una gran varietà di piatti con il loro sapore intenso.

VERSATILE

Questa ricetta semplice prevede l'uso di pomodori essiccati in casa con l'essiccatore, olio

d'oliva e aromi, che insieme creano un sott'olio davvero sfizioso. Ideali per essere aggiunti a insalate, [pasta](#), bruschette o come [antipasto](#), i pomodori secchi sott'olio sono facili da preparare e possono essere conservati a lungo.

Segui la nostra guida passo dopo passo per realizzare questi gustosi pomodori secchi sott'olio, che sapranno dare un tocco speciale a tutte le tue ricette.

SE TI SONO PIACIUTI I POMODORI SECCHI SOTT'OLIO, PROVA ANCHE

[Marmellata di pomodori rossi](#)

[Aglio marinato](#)

[Marmellata di pomodori verdi](#)

[Zucchine sott'olio](#)

[Olive verdi in salamoia](#)

QUESTE RICETTE