

MARMELLATE E CONSERVE

# Pomodori secchi

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: *24 ORE PER ESSICCARLI IN ESSICCATORE*

---



## INGREDIENTI

POMODORI 1 kg

SALE

**Pomodori secchi: scopri come prepararli e utilizzarli per arricchire i tuoi piatti mediterranei.**

## COME FARE I POMODORI SECCHI IN CASA

- 1** Togli il picciolo e lava i pomodori, tagliali in due parti con un coltello ben affilato e pratica delle incisioni a griglia sulla parte interna di ogni pomodoro.





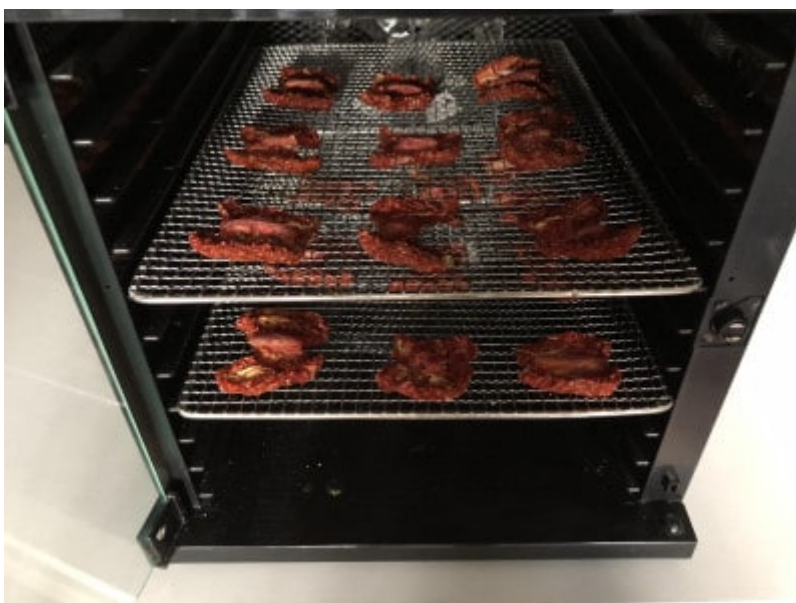
- 2 Condisci con del sale fino i pomodori, dalla parte delle incisioni e sistemali, ben distribuiti, sulle griglie dell'essiccatore. Man mano che le riempi, introduci le griglie nei ripiani dell'essiccatore.





3 Aziona l'essiccatore per 24 ore, se possiedi un elettrodomestico con flusso d'aria

orizzontale non dovrai fare nulla, se invece il tuo essiccatore ha la ventola verticale, dovrai ricordarti di girare le griglie per almeno 4 volte nell'arco delle 24 ore.





- 4 Quando i pomodori secchi sono pronti, togliili dall'essiccatore e conservali in barattoli di vetro o contenitori con coperchio adatto alla conservazione degli alimenti.







# TUTTI DOVREBBERO AVERE IN DISPENSA ALMENO UN BARATTOLO DI

I pomodori secchi sono un ingrediente fondamentale della cucina mediterranea, molto apprezzati per il loro sapore intenso e la loro versatilità in cucina.

Questo metodo tradizionale di conservazione esalta il gusto naturale dei pomodori, rendendoli perfetti per arricchire tantissimi piatti, dalle insalate alla [pasta](#), dalle [bruschette](#) ai [secondi piatti](#) e persino come condimento per la [pizza](#).

La preparazione dei pomodori secchi è semplice e richiede pochi passaggi, ma il risultato è un ingrediente che può trasformare qualsiasi ricetta. *Segui la nostra guida per scoprire come preparare e utilizzare al meglio i pomodori secchi, un vero tesoro della cucina mediterranea.*

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

[Pomodori secchi sott'olio](#)

[Crema di peperoni](#)

[Peperoni in agrodolce](#)

[Marmellata di pomodori rossi](#)

[Marmellata di pomodori verdi](#)

### QUESTE RICETTE