

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pomodorini confit in friggitrice ad aria

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Se sei un amante dei sapori mediterranei e cerchi un modo nuovo e sfizioso per cucinare le verdure, **i pomodorini confit** in friggitrice ad aria sono la ricetta perfetta per te!

I [pomodori confit](#), cotti lentamente a bassa temperatura, assumono un sapore intenso e zuccherino, irresistibile per tutti i buongustai.

La friggitrice ad aria permette di cuocere i pomodorini in modo più rapido rispetto al forno tradizionale, utilizzando meno olio per un risultato più leggero, e meno energia elettrica per un risultato più economico.

I pomodorini confit non sono solo un [contorno](#) delizioso, ma possono essere utilizzati in mille modi: per condire la [pasta](#), arricchire [crostini](#), **pizze** e **focacce**, insaporire insalate o accompagnare [secondi piatti](#) a base di carne o pesce. I pomodorini confit doneranno un tocco gourmet ai tuoi piatti, stupendo i tuoi ospiti con un accostamento di sapori raffinato e originale.

Segui la nostra ricetta con dettagliato passo passo fotografico per cucinare i pomodorini confit con la tua friggitrice ad aria.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Pasta gratinata in friggitrice ad aria](#)

[Pollo in friggitrice ad aria](#)

[Anelli di cipolla in friggitrice ad aria](#)

[Patatine fritte in friggitrice ad aria](#)

[Mele cotte in friggitrice ad aria](#)

COSA SERVE PER FARE I POMODORINI

CONFIT IN FRIGGITRICE AD ARIA

POMODORINI 300 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

ZUCCHERO

PEPE

SALE

TIMO

ORIGANO

COME SI CUCINANO I POMODORINI CONFIT IN FRIGGITRICE AD ARIA

1 Togli il gambo e poi lava e tampona i pomodorini con un canovaccio pulito, quando

saranno asciutti tagliati a metà.



- 2 Metti i pomodorini con la parte tagliata rivolta verso l'alto nel cestello della friggitrice ad aria, precedentemente ricoperto di carta forno. Condisci i pomodorini con sale, zucchero, pepe, timo, origano e uno spicchio d'aglio, infine irrori con del buon olio extravergine di oliva.





3 Cuoci i pomodorini confit in friggitrice ad aria preriscaldata a 160°C per 20-25 minuti.

Bisogna controllare la cottura a più riprese perché il tempo in cui si cuociono alla perfezione dipende dalla dimensione dei pomodorini.

