

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Sale ai pomodori secchi

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 40 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il sale ai pomodori secchi è una vera e propria "bomba di sapore" capace di trasformare anche la preparazione più semplice in un piatto da ristorante. Questo sale aromatizzato cattura l'essenza dolce e sapida del pomodoro essiccato, rendendolo perfetto per rifinire carni alla griglia, pesci al forno o semplicemente per dare un tocco in più a una fetta di pane fragrante. È l'alleato ideale per chi ama la cucina mediterranea e desidera avere sempre a portata di mano un ingrediente speciale.

Puoi usarlo per dare una spinta di carattere a una [tartare](#) o per rendere ancora più golosa una [[focaccia con bresaola e burrata](#) appena sfornata. Se ami i sapori rustici, provalo spolverizzato sopra dei [bruschettoni rustici all'aglio](#)

o per bilanciare la freschezza di un risotto.

Preparare il sale ai pomodori secchi è un'operazione lampo che richiede pochissimi ingredienti, ma il risultato saprà elevare ogni tua creazione, dalle insalate di cereali fino agli snack più sfiziosi come le chips di zucchine al forno.

INGREDIENTI PER IL SALE AI

POMODORI SECCHI

SALE GROSSO MARINO 200 gr

POMODORI SECCHI 50 gr

ORIGANO SECCO 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE DEL SALE AI POMODORI SECCHI

- 1 Taglia a piccoli pezzetti i pomodori secchi aiutandoti con un coltello ben affilato o con delle forbici da cucina. Versa nel boccale del mixer il sale grosso marino, i pezzetti di pomodori secchi e il cucchiaino di origano secco.
- 2 Frulla a brevi impulsi per pochissimi secondi, fino a quando il composto non risulterà ben sminuzzato e avrà assunto un bellissimo colore caldo e aranciato. Trasferisci il mix ottenuto su una teglia precedentemente foderata con della carta forno, allargando il sale in modo da formare uno strato molto sottile.
- 3 Inforna a 60°C in modalità statica per circa 40 minuti, ricordandoti di lasciare lo sportello del forno leggermente socchiuso per eliminare tutta l'umidità residua dei pomodori. Sforna, lascia raffreddare completamente il composto a temperatura ambiente e poi conservalo in un barattolo di vetro pulito e a chiusura ermetica.

IDEE ALTERNATIVE

Versione light: grazie all'intensità dei pomodori, potrai usare meno sale ai pomodori secchi rispetto al sale comune, riducendo l'apporto di sodio senza rinunciare al gusto.

L'idea vegetariana/vegana: questo condimento è 100% vegetale. Usalo per insaporire un panetto di tofu grigliato o per arricchire uno strapazzato di tofu.

L'idea WOW: aggiungi al mix del basilico essiccato e un pizzico di aglio in polvere: otterrai un "sale

gusto pizza" incredibile.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: per un sale ai pomodori secchi che duri a lungo senza inumidirsi, è fondamentale che i pomodori siano perfettamente secchi. Se usi quelli sott'olio, scolali bene, tamponali con carta assorbente e passali in forno a 60°C per circa un'ora finché non diventano quasi vitrei prima di frullarli con il sale.

Lo sfizio in più: aggiungi qualche capperio dissalato ed essiccato al trito; la nota sapida e acidula si sposa divinamente con il pomodoro, richiamando i sapori di una [tapenade di Pomodoro e Olive](#).

L'idea per i bambini: usa questo sale per insaporire delle patate al forno fatte in casa: il colore rossastro e il sapore dolce del pomodoro le renderanno ancora più invoglianti.

Idea antispreco: se hai dei pomodori secchi "dimenticati" in dispensa che sono diventati un po' troppo duri per essere mangiati tal quali, questa ricetta è il modo migliore per recuperarli nobilitandoli. Non buttare nemmeno l'olio di conservazione (se usi quelli in vasetto): usalo per preparare un gustoso primo piatto!

CONSERVAZIONE

Il sale ai pomodori secchi si conserva perfettamente in un vasetto di vetro ben chiuso per circa 4-5 mesi. Mantienilo in un luogo fresco, asciutto e lontano dalla luce diretta per preservare il colore rosso vibrante e l'aroma.