

MARMELLATE E CONSERVE

Pomodori secchi sott'olio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

300 g di pomodori secchi
6-7 acciughe
una manciata di capperi
1 ciuffo di prezzemolo
2 cucchiari di aceto di vino bianco
abbondante olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE



2 In una pentola mettete abbondante acqua ed aceto, fate bollire e aggiungete i pomodori che farete sbollentare per 5 minuti.

Fate scolare i pomodori in una scolapasta e, con un panno pulito, asciugateli molto bene.

Nel frattempo tritare finemente i capperi, le acciughe ed il prezzemolo.



3 In una ciotola mettete il trito ed i pomodori, mescolare bene ed aggiungete un poco di olio.



- 4 Trasferite i pomodori nei barattoli a chiusura ermetica sterilizzati e coprite completamente d'olio.



NOTE

Per sterilizzare i barattoli fateli bollire 20 minuti in acqua e fateli asciugare nel forno a 100°C per 40 minuti.