

MARMELLATE E CONSERVE

Pomodori secchi sott'olio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

pomodori secchi
1 l d'acqua
1 l d'aceto di vino bianco
1 l di vino bianco
4 spicchi d'aglio
peperoncino (a piacere)
7 g di sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bollire l'acqua, l'aceto di vino bianco, il vino bianco, l'aglio, peperoncino ed il sale.



2 Prendere dei pomodori rossi secchi e buttarli nel liquido in ebollizione per due o tre minuti.

Scolarli e metterli ad asciugare su un canovaccio.

Quando sono asciutti, metterli nei vasetti con 1/3 di olio extravergine d'oliva e 2/3 di olio di girasole, aggiungere dell'origano e prestare attenzione che siano ben ricoperti di olio.

Il giorno dopo rabboccare con l'olio, se necessario. Far riposare per un mesetto prima di consumarli.

