

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Pomodorini caramellati in friggitrice ad aria facili e golosi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Immagina quell'irresistibile contrasto tra il sapore dolce del caramello e la leggera acidità del pomodoro che esplode al primo assaggio. Preparare i **pomodorini caramellati in friggitrice ad aria** è il segreto per ottenere un contorno spettacolare in una manciata di minuti.

Rispetto alla classica e lenta cottura dei [pomodori confit](#) al forno, questa tecnica moderna dimezza letteralmente i tempi. Il potente circolo d'aria calda crea una deliziosa crosticina che rende i [pomodorini confit in friggitrice ad aria](#) un vero e proprio jolly in cucina.

Anche quando rientri tardi e hai i minuti contati, questi [pomodori confit espressi](#) ti salveranno letteralmente la cena. Il loro succo concentrato, abilmente esaltato dallo zucchero di canna, è **perfetto per arricchire tantissimi piatti.**

Provali per condire all'ultimo minuto una saporita [pasta con pomodorini e ricotta salata](#), oppure usali per ravvivare dei freschi [crostini con crema di melanzane e pomodorini confit](#) da servire come antipasto.

Sapevi che sono l'aggiunta ideale anche per i tuoi impasti lievitati? Prova a sprofondarli delicatamente sulla superficie di una [focaccia barese soffice](#) appena prima di infornarla per un'esplosione di sapore unico.

Organizzare cene e buffet tra amici diventa un gioco da ragazzi quando padroneggi questi trucchetti. Prendi spunto esplorando queste [10 ricette veloci per aperitivo in friggitrice ad aria](#) e preparati a stupire tutti i tuoi ospiti senza il minimo sforzo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

POMODORINI datterini o ciliegini - 500 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiiai da tavola
ZUCCHERO DI CANNA 1
ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaino da tè
AGLIO IN POLVERE 1 cucchiaino da tè
SALE FINO
PEPE NERO macinato al momento -

COME SI FANNO I POMODORINI CAMELLATI IN FRIGGITRICE AD

- 1** Lava accuratamente i pomodorini sotto l'acqua corrente e tamponali delicatamente con un panno pulito o della carta assorbente per eliminare l'umidità in eccesso.

ARIA PER 4 PERSONE

Taglia ciascun pomodorino a metà e raccoglili tutti all'interno di una ciotola capiente.



- 2** Condisci i pomodorini aggiungendo l'olio extravergine d'oliva, lo zucchero di canna, l'origano e l'aglio in polvere.

Unisci un pizzico generoso di sale e una spolverata di pepe, poi **mescola tutto delicatamente** con un cucchiaino.

Assicurati che ogni pomodorino sia avvolto in modo uniforme dal condimento per garantire una **caramellatura perfetta** in cottura.





3 **Fodera il cestello** con un foglio di carta da forno specifico per la friggitrice ad aria.

Questo semplice passaggio ti aiuterà a **raccogliere i preziosi liquidi caramellati**, evitando che colino sul fondo.

Disponi i pomodorini nel cestello in un solo strato, assicurandoti di mantenere la parte tagliata rivolta verso l'alto.

In questo modo riusciranno a incamerare bene il calore, formando una **crosticina perfetta e irresistibile**.

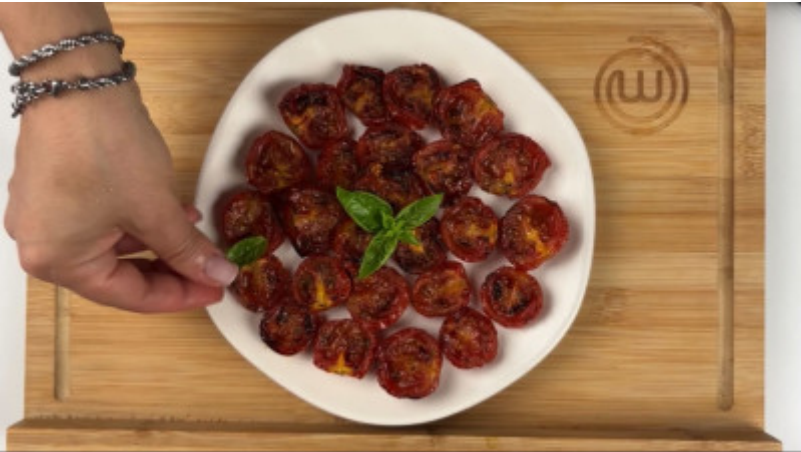


4 Cuoci a **180 °C per 15 minuti**. A fine cottura controlla il grado di doratura: non occorre mescolarli né girarli durante la preparazione.

Se necessario, per ottenere una crosticina ancora più golosa, **prolunga la cottura per altri 5 minuti a 200 °C**. Ricorda che i tempi possono variare in base al modello di friggitrice ad aria che utilizzi.

Sforma i tuoi pomodorini caramellati e **lasciali intiepidire per qualche minuto** prima di servire.

Sono ideali per arricchire **bruschette croccanti**, condire una pasta espressa o accompagnare i tuoi secondi preferiti come contorno saporito.



CONSERVAZIONE

Puoi conservare i tuoi **pomodorini caramellati in frigorifero** fino a **3-4 giorni**, riposti all'interno di un contenitore ermetico, preferibilmente in vetro.

Per mantenerli morbidi ed evitarne la disidratazione, ti consiglio di ricoprirli con un filo d'olio extravergine d'oliva: assorbirà i loro profumi diventando un condimento fantastico per bruschette e insalate.

Prima di servirli, portali a **temperatura ambiente** oppure rigenerali per appena 1-2 minuti in friggitrice ad aria per restituire loro la fragranza originale.

Sconsiglio la congelazione: lo sbalzo di temperatura comprometterebbe la consistenza e la tipica succosità del pomodoro.

CONSIGLI E VARIANTI

Per un risultato impeccabile, scegli **pomodorini maturi ma ben sodi**: la loro struttura reggerà la cottura ad alta temperatura senza disfarsi del tutto.

Se utilizzi la carta da forno, preferisci sempre quella **forata specifica per friggitrice ad aria**: permetterà al calore di circolare liberamente trattenendo i deliziosi succhi di cottura.

Ecco alcune sfiziose **varianti** per personalizzare la ricetta e stupire i tuoi ospiti:

Versione piccante: aggiungi una spolverata di peperoncino essiccato o qualche goccia di olio al peperoncino prima della cottura per dare una nota grintosa.

Profumo di timo e rosmarino: sostituisci l'origano con un trito di erbe aromatiche fresche per donare al piatto un piacevole aroma rustico e mediterraneo.

Giro di aceto balsamico: versa un filo di glassa di aceto balsamico negli ultimi due minuti di cottura per ottenere un delizioso retrogusto agro-dolce.

Variante al miele: sostituisci lo zucchero di canna con un cucchiaino di miele d'acacia per ricoprire i pomodorini con una doratura lucida e dal sapore delicato.