

ANTIPASTI E SNACK

Tomini Marinati alle Erbe

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Dimentica le lunghe preparazioni ai fornelli e lasciati conquistare da un antipasto che sa di pura freschezza. Preparare i **tomini marinati sott'olio con erbe aromatiche** è il trucco perfetto per portare in tavola un concentrato di profumi in pochissimi minuti.

Questa delizia trasforma un formaggio semplice in una coccola irresistibile e super cremosa. È la scelta vincente quando decidi di improvvisare un aperitivo senza cottura per stupire i tuoi ospiti senza alcuno sforzo.

Ti basterà un barattolo per creare una vera e propria magia, mescolando olio extravergine, rosmarino, timo e pepe rosa. A differenza dei più tradizionali tomini alla piastra, qui il formaggio si insaporisce lentamente a freddo direttamente in frigorifero.

Il risultato ti lascerà senza parole: un cuore morbido e fondente da spalmare direttamente su un trancio croccante di focaccia genovese. Un abbinamento rustico e dal successo assicurato.

Se stai pensando a un menù colorato e cerchi antipasti estivi freschi e sfiziosi, questa chicca di origine piemontese risolverà la tua serata. Servili accanto a dei succosi peperoni arrostiti e preparati a fare il bis!

INGREDIENTI PER 4 TOMINI

TOMINI di circa 80 g. l'uno - 4

SPICCHIO DI AGLIO 1

RAMETTO DI ROSMARINO 1

RAMETTO DI TIMO 1

ERBA CIPOLLINA 1 mazzetto

ALLORO 1 foglia

PEPE ROSA 1 cucchiaino da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE FINO

COME SI FANNO I TOMINI MARINATI ALLE ERBE

1 Lava e asciuga benissimo le **erbe aromatiche fresche** (rosmarino, timo ed erba cipollina) tamponandole accuratamente con della carta assorbente.

Trita tutto finemente al coltello insieme allo **spicchio d'aglio**, ricordandoti di privarlo dell'anima centrale per renderlo più digeribile.



2 Prendi i **tomini freschi**, scolali delicatamente dal siero di conservazione e asciugali con cura usando della carta da cucina.

Versa un generoso strato di **olio extravergine d'oliva** sul fondo di un contenitore ermetico in vetro.

Assicurati che sia abbastanza capiente da contenere i formaggi **senza sovrapporli** eccessivamente.





3 Aggiungi una parte del trito di erbe e aglio nell'olio.

Unisci le **bacche di pepe rosa**, leggermente schiacciate con le dita, e la **foglia di alloro**.

Adagia i tomini nel contenitore e ricoprili interamente con il resto del **trito aromatico** e un pizzico di sale.

Versa altro **olio extravergine a filo**, assicurandoti che i formaggi siano **completamente sommersi**.



4 Chiudi il contenitore ermeticamente e lascia riposare in frigorifero per **almeno 2 ore** (ancora meglio se per tutta la notte).

In questo modo il formaggio assorbirà alla perfezione tutti i profumi della marinatura.

Ricordati di tirare fuori i tomini dal frigorifero circa **15 minuti prima** di servirli in tavola.

Gustali a temperatura ambiente, esaltandone il sapore con delle belle fette di pane rustico o di **focaccia calda**.



COME CONSERVARE I TOMINI MARINATI

I tomini marinati sott'olio si conservano in frigorifero per **3-4 giorni** al massimo.

Per una conservazione perfetta, assicurati che il contenitore di vetro sia chiuso ermeticamente.

È fondamentale che il formaggio resti **sempre completamente sommerso** dall'olio per non seccarsi e preservare tutto il suo sapore.

Un piccolo trucco anti-spreco? Non buttare assolutamente la marinatura avanzata!

Riutilizza l'**olio aromatizzato** per condire insalate, preparare sfiziose bruschette o marinare delle fettine di carne bianca.

CONSIGLI E VARIANTI

Vuoi dare un tocco personale alla tua ricetta? Le varianti per i **tomini marinati** sono davvero infinite e facilissime da sperimentare.

Se ami i sapori rustici e mediterranei, prova ad aggiungere dei **pomodori secchi tritati** o qualche capperi dissalato direttamente nell'olio della marinatura.

Per regalare al piatto una nota agrumata e sorprendente, unisci al trito di erbe un po' di **scorza di limone** o di arancia, rigorosamente non trattata.

Se invece preferisci un carattere più deciso e vivace, non esitare ad aggiungere un pizzico di **peperoncino secco** in scaglie o del peperoncino fresco a rondelle.

Il segreto del successo sta tutto nella scelta del formaggio: utilizza sempre tomini freschissimi, a pasta morbida e **senza crosta fiorita**.

Fai attenzione a non confonderli con i tomini del boscaiolo: quelli sono perfetti per essere cotti alla piastra, ma **completamente inadatti** a questa preparazione a freddo!