

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pomodori tondi maturi,
- 1 pezzetto di peperoncino,
- 1 cucchiaino di origano secco tritato,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- sale.

Pulire i pomodori, eliminare il picciolo e lavarli bene sotto l'acqua corrente.

Poi, tagliarli a metà e disporli con la parte tagliata verso l'alto su un asse di legno.

Salare leggermente i mezzi pomodori e posizionarli all'esterno sotto il sole per almeno 4-5 giorni per farli seccare.

Attenzione: proteggerli con una garza larga e a maglie molto fitte (tipo zanzariera), altrimenti gli insetti ne faranno uno scempio! Passato questo periodo, pelare lo spicchio d'aglio, pulirlo, tagliarlo a fettine e metterlo nel vaso dove andranno collocati i pomodori.

Aggiungere nel vaso anche il pezzetto di peperoncino e l'origano.

Infine, aggiungere i pomodori secchi.

Coprire i pomodori con olio d'oliva e chiudere ermeticamente i vasi.

Portare a ebollizione una casseruola d'acqua, avvolgere i vasi in un panno e farli sobbollire per 25 minuti per sterilizzarli.

Con questa preparazione originale i pomodori secchi diventano molto appetitosi.

Sono perfetti per arricchire sughi e insalate o pasta.