

POMODORINI CONFIT

I pomodorini confit sono dei deliziosi e saporiti pomodorini caramellati in forno, ideali da servire come antipasto o contorno e come versatile condimento. Dopo averli tagliati a metà, basta insaporirli con sale, pepe e zucchero, ma anche con un trito di aglio e timo.

Una volta aggiunta una spolverata di origano secco e un filo d'olio, si infornano per due ore, fino a che non appassiranno. Il segreto è far evaporare e asciugare l'acqua di vegetazione dei pomodorini, senza farli seccare!

I pomodorini confit hanno un gusto molto intenso e dolce e sono perfetti per condire una pasta o da servire come antipasto su una bruschetta.

La parola "confit" deriva dal verbo francese "confire", che significa preservare: si dicono "confit".

Ingredienti per 500 gr

- Pomodori ciliegino 500 gr
- Aglio 1 spicchio
- Zucchero 25 g
- Timo 10 rametti
- Olio di oliva extravergine 35 gr
- Origano secco q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

Preparazione



Per preparare i pomodorini confit, iniziate lavando i pomodorini sotto acqua corrente (1). Asciugateli con un canovaccio o carta da cucina (2) e poneteli su un tagliere, quindi dividete tutti i pomodorini a metà (3).



Ora disponete i pomodorini tagliati su una leccarda ricoperta di carta forno con la parte del taglio rivolta verso l'alto (4). Dopodiché salate e pepate a piacere (5-6).



A questo punto preparate il trito di aglio e timo: sbucciate uno spicchio d'aglio, sfogliate i rametti di timo e poi tritateli insieme finemente (7). Una volta ottenuto il trito, versatelo su ogni pomodorino (8) e aggiungete anche lo zucchero (9).



Distribuite l'origano secco (10) e infine versate un filo d'olio su ogni pomodorino (11). Infornate il tutto a in forno statico preriscaldato a 140° per circa 2 ore, fino a quando l'acqua di vegetazione dei pomodorini non sarà evaporata e questi non risulteranno leggermente abbrustoliti ma non secchi (12).

A questo punto potete gustare i vostri pomodorini confit anche freddi e servirli come contorno o come saporito condimento!

Conservazione

Conservate i pomodorini confit in frigo ben coperti da pellicola o in un contenitore ermetico per 3 giorni. Si sconsiglia la congelazione.

Consiglio

Potete utilizzare i pomodorini confit per condire delle classiche bruschette con aglio e basilico, magari aggiungendo anche della mozzarella fresca oppure un'insalata di pasta o di riso. Potete variare le dosi di questa ricetta e prepararne la quantità che vi serve, facendo risaltare un ingrediente piuttosto che un altro.