



Ingredienti per 2 vasetti da 150 gr

- Pomodori San Marzano 2 kg
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale fino q.b.
- Zucchero q.b.

Preparazione

Come preparare i Pomodori secchi sott'olio



Per preparare i pomodori secchi sott'olio lavate e tagliate i pomodori a metà nel senso della lunghezza. Sistematele ordinatamente su una leccarda ricoperta da carta da forno (1) e cospargeteli con un po' di sale, lo zucchero e un filo d'olio (2). Lasciateli nel forno statico a 120 gradi per 8-10 ore (3). Una leccarda contiene indicativamente 1 kg di pomodori. Si possono infornare le due leccarde contemporaneamente avendo cura di alternarle durante la cottura dei pomodori.



Controllate di tanto in tanto e togliete dal forno quelli che si secceranno prima degli altri (4). Una volta secchi toglieteli dal forno e lasciateli raffreddare su una gratella (5). Mentre i pomodori si raffreddano, procedete alla sanificazione dei barattoli e dei tappi, come indicato nelle linee guida del Ministero della Salute riportate in fondo alla ricetta.



Lasciate asciugare i barattoli su un canovaccio pulito (7). Invasate i pomodori secchi sistemandoli a strati, aggiungete un po' d'olio extravergine di oliva e pressateli un po' (8). Proseguite con gli strati e infine ricopriteli completamente d'olio (9), avendo cura di lasciare 1 centimetro di spazio dal bordo del barattolo. In caso si siano formate bolle d'aria all'interno, muovete leggermente il vaso per farle uscire: l'olio deve distribuirsi in modo uniforme nel vaso. Sistemate il pressello in modo da tenere fermi i pomodori. Se utilizzate barattoli con tappo a vite, avvitate bene ma senza stringere troppo. A questo punto passate alla bollitura dei vasetti: sistemate in una pentola capiente, per evitare che i barattoli possano rompersi sbattendo tra loro mentre bollono potete avvolgerli separatamente in alcuni canovacci. Riempite la pentola d'acqua: il livello dell'acqua non deve superare il tappo dei barattoli. Portate a ebollizione e fare bollire per 20-30 minuti. Passato questo tempo, spegnete il fuoco estraeteli dall'acqua utilizzando una pinza e lasciate raffreddare. Se utilizzate barattoli con tappi a vite, una volta che i barattoli si saranno raffreddati verificate se il sottovuoto è avvenuto correttamente: potete premere al centro del tappo e, se non sentirete il classico "click-clack", il sottovuoto sarà avvenuto. Se dopo la ribollitura doveste notare la formazione di piccole bollicine d'aria, quando il barattolo è ancora caldo battetelo delicatamente su un piano, in modo da far risalire in superficie le bollicine che poi scompariranno naturalmente. Se utilizzate i barattoli con chiusure a guarnizione in gomma, al momento di consumare i pomodori sott'olio potete fare la prova del sottovuoto tirando l'apposita linguetta: se tirandola produce un rumore secco vuol dire che il contenuto si è conservato con il sottovuoto corretto. Al contrario, se tirando la linguetta la guarnizione risulta "molle", significa che non si è creato il sottovuoto correttamente ed è meglio non mangiarne il contenuto. I vostri pomodori sott'olio sono pronti per essere gustati!

Conservazione: I pomodori secchi sott'olio si conservano per circa 3 mesi, purché il sottovuoto sia avvenuto correttamente e i barattoli siano conservati in un luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce e calore. Si consiglia di attendere almeno 1 settimana prima di consumare i pomodori. Una volta aperto ogni barattolo, conservare in frigorifero e consumare nel giro di 3-4 giorni al massimo, avendo cura di aggiungere olio extravergine d'oliva per mantenere i pomodori sempre coperti.

Consiglio :

Potete aromatizzare i pomodori secchi sott'olio mettendo nei vasetti della menta o del basilico.

La preparazione tradizionale dei pomodori secchi sott'olio prevede che l'essiccazione avvenga al sole; se disponete di tempo e spazio potete lasciarli essiccare al sole (ci metteranno 7-10 giorni), girandoli ogni tanto e avendo cura di coprirli con un telo per tenerli al riparo dalla polvere e dagli insetti.