



POMODORINI SECCHI
sott'olio



INGREDIENTI

- Barattolo per sottovuoto*
- Pomodori secchi 150 gr
- Capperi 20 gr
- 3 spicchi d'aglio
- 2 foglie di alloro
- 4 cucchiaini di aceto
- Olio di oliva extravergine

* io ho usato un barattolo con chiusura meccanica da 500 ml

1



Immergere i pomodorini secchi in una pentola con acqua fredda ed aggiungere l'aceto.*

Accendere il fuoco e appena l'acqua arriva a bollore abbassare al minimo il fuoco.

Dopo 15 minuti scolare i pomodorini e distenderli su un canovaccio ad asciugare.



Dissalare una manciata di capperi e mettere anche loro ad asciugare sul canovaccio (o carta da cucina).

* l'aceto aiuta a pulire e disinfettare i pomodori secchi

2



Sbollentare qualche minuto due foglie di alloro e metterle ad asciugare.

Sterilizzare il barattolo in acqua bollente per una ventina di minuti o in forno a 200°.

Molto importante asciugare bene tutti gli ingredienti per evitare la formazione di muffe.

Si può usare un secondo canovacci pulito o della carta da cucina per tamponare pomodori, alloro e capperi prima dell'utilizzo.

3



Tagliare a fettine sottili gli spicchi d'aglio.

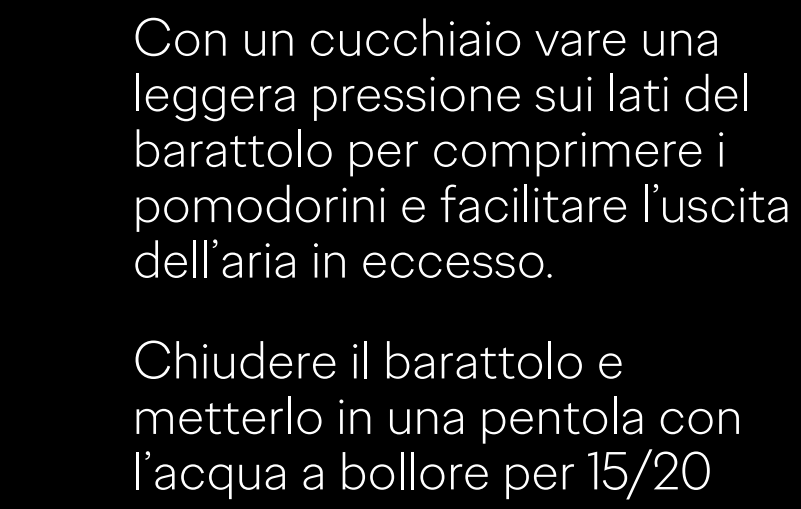
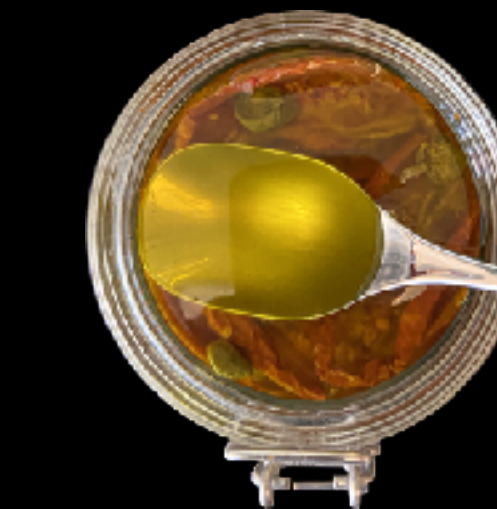
Cominciare mettendo un filo di olio nel barattolo sterilizzato ed adagiando sul fondo le due foglie d'alloro incrociate.

Stendere uno strato di pomodorini con l'interno verso l'alto* ed aggiungere due fettine di aglio e 2/3 capperi.

Ripetere fino a completare i pomodorini quindi versare a filo l'olio di oliva fino alla completa copertura dei pomodori secchi.

* per evitare che rimangano alle d'aria intrappolate

4



Con un cucchiaino fare una leggera pressione sui lati del barattolo per comprimere i pomodorini e facilitare l'uscita dell'aria in eccesso.

Chiudere il barattolo e metterlo in una pentola con l'acqua a bollore per 15/20 minuti.

Estrarre il barattolo e lasciarlo raffreddare.

Si possono mangiare subito ma è se si lasciano riposare per una settimana/dieci giorni sprigionano un gusto ed un profumo impareggiabili

5



Perfetti dare sprint ad una insalata. Per arricchire un sugo o tritati per condire uno spaghetti. Splendidi sempre e in ogni ricetta. E quando finiscono rimane l'olio, profumato e saporito.

Puoi servire.

Splendidi anche in purezza su del buon pane.

BUON APPETITO



www.RicetteOrizzontali.it

@ ricetteorizzontali