

Pomodori secchi sott'olio

Autore: Staff Siciliafan

Data: 09 Agosto 2020



In questo articolo andiamo a descrivere una buonissima conserva di pomodori sott'olio. Richiede tanto impegno ed amore per la cucina. Quindi tirate fuori il vostro grembiulino speciale e diamoci sotto.

INGREDIENTI PER 2 VASETTI DA 150 GR CIRCA

Sale, q.b.;

Zucchero, q.b.;

Olio di oliva, extravergine q.b.;

Pomodori, lunghi tipo san marzano 2 kg;

PROCEDIMENTO

Lavate e tagliate i pomodori a metà nel senso della lunghezza.

Sistemateli ordinatamente (per farne entrare di più) su una leccarda ricoperta da carta da forno e cospargeteli con un po' di sale, lo zucchero ed un filo d'olio.

A questo punto potete decidere se farli essiccare al sole o procedere direttamente al forno.

La seconda opzione è molto più costosa perchè dovrete lasciare i pomodori al caldo a 120 gradi

per circa 8 o 10 ore. A fine mese potrebbe essere una bella bolletta!

Se avete scelto la via del forno, controllate di tanto in tanto i pomodorini per togliere quelli che eventualmente si sono essiccati prima degli altri.

Quando tutti saranno secchi, lasciateli freddare e nel frattempo sterilizzate i vasetti ed i coperchi in acqua bollente. Poi lasciate asciugare su un canovaccio pulito.

Non resta quindi che invasare i pomodori secchi, sistemandoli a strati ed aggiungendo un pò di olio d'oliva. Pressateli per bene, mi raccomando. Strato dopo strato non dimenticate l'olio. E soprattutto non dimenticate di ricoprirli tutti di olio alla fine, prima di chiudere il coperchio e di conservare in un luogo fresco ed al riparo dalla luce.

VERSIONE AROMATIZZATA

Se desiderate dei pomodorini sott'olio più saporiti, allora potreste pensare di aromatizzarli con qualche erba o spezia.

In tal caso vi suggeriamo questa seconda ricetta:

INGREDIENTI:

pomodorini secchi 200g;

aceto di vino bianco 1/2l;

foglia d'alloro 1;

timo;

peperoncino piccante 1;

spicchio d'aglio 1;

olio q.b.

PROCEDIMENTO

Versate in una pentola l'acqua e l'aceto.

Appena la soluzione inizia a bollire, mettete la foglia di alloro.

Nel frattempo lavate i pomodori secchi e versateli nella miscela di acqua ed aceto e fateli cuocere per circa tre minuti da quando riprende il bollore.

In fine scolateli e disponeteli su un canovaccio pulito e copriteli con carta assorbente.

Lasciateli ad asciugare per circa un giorno.

Il giorno successivo tagliate a fettine l'aglio, il peperoncino e le foglioline di timo (+ gli altri ingredienti che vi piacciono e pensate si sposino bene col tutto).

Prendete quindi dei vasetti sterilizzati in acqua bollente e poi asciugati e procedete a strati. Prima mettete alcuni pomodori, poi l'aglio, poi il peperoncino e così via fino ad ultimare lo strato con dell'olio di oliva. Continuate fino a riempire il vasetto.

A quel punto abbondate di olio di oliva e chiudete il vasetto e lasciatelo riposare in un luogo fresco e buio per almeno un paio di settimane.

Quando si preparano i pomodori sott'olio e perchè?

Solitamente i pomodori secchi sott'olio si preparano a fine estate perchè si possano gustare per tutto l'inverno. Sono un ottimo antipasto se serviti con delle fette di pane.

Ma li potete usare anche per insaporire un primo piatto o per dare un gusto più deciso ad altre portate.

Autore | [Viola Dante](#);

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pomodori-secchi-sottolio/>

Generato il 20/05/2025