

# Pomodori secchi sott'olio

**Autore:** Staff Siciliafan

**Data:** 17 Luglio 2013



**pom** Ingredienti:

2 kg di pomodori

2 spicchi d'aglio

una decina di foglie di basilico

olio extravergine d'oliva

sale

peperoncino

**Procedimento:**

Lavare i pomodori, asciugarli, tagliarli a metà e metterli a sgocciolare su un graticcio per 3-4 ore. Disponerli, poi, su tavole di legno o su vassoi, salarli e metterli ad asciugare al sole, per un periodo che va dai 4 ai 10 giorni, a seconda dell'intensità dei raggi solari.

Girare i pomodori ogni giorno ed avere l'accortezza di portarli dentro casa all'imbrunire.

Appena i pomodori sono diventati secchi, lavarli velocemente per eliminare il sale e metterli nuovamente al sole ad asciugare per un giorno intero.

Appena asciutti, i pomodori sono pronti per essere conservati sott'olio. Disponerli in un vaso di vetro, precedentemente sterilizzato e ben asciutto.

Alternarli con aglio a pezzetti, foglie di basilico e pezzetti di peperoncino.

Coprirli con olio, badando che non restino spazi vuoti.

Conservare in luogo buio e fresco.

Si possono consumare dopo 10-15 giorni

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pomodori-secchi-sottolio-2/>

Generato il 17/06/2026