

## pomodorini confit

Scritto da Administrator

Lunedì 17 Dicembre 2012 15:42 -

---



Il termine "confit" deriva dal verbo francese "confire" che vuol dire preservare. Si dicono "confit" tutte quelle preparazioni di frutta e verdura che prevedono una cottura prolungata a fuoco basso, con zucchero o aceto.

I pomodori confit sono dei saporiti pomodorini caramellati che vengono preparati cospargendoli di zucchero, sale, pepe, olio e aromi (timo, origano e aglio) e cotti in forno a lungo a bassa temperatura (140°), finchè non appassiscono.

Il loro gusto è intenso e dolce e sono ottimi per condire una pasta o da servire come antipasto su una bruschetta.

### Ingredienti

Pomodori ciliegino 500 gr

Olioextravergine di oliva

Origano, Timo

## **pomodorini confit**

Scritto da Administrator

Lunedì 17 Dicembre 2012 15:42 -

---

Sale, Pepe

Zucchero 2 cucchiari

lavate i pomodorini ciliegino, asciugateli e tagliateli a metà e disponeteli con la parte tagliata rivolta verso l'alto su una teglia coperta di carta da forno.

Salate, pepate e cospargete i pomodorini con due cucchiari di zucchero.

Preparate un trito con il timo e distribuitelo sui pomodorini, infine cospargete di origano.

In ultimo irrorate i pomodorini con l'olio extravergine di oliva

Infornate a 140°C (forno ventilato) per circa un'ora e mezza: i pomodorini dovranno appassire, ammorbidirsi e asciugarsi leggermente. Utilizzate i pomodorini confit tiepidi per condire una pasta o serviteli su una bruschetta!