

Pomodorini confit

<https://www.lacucinaimperfetta.com/pomodorini-confit/>



Preparazione: **20 min**



Cottura: **2 h**



Tempo totale: **2 h 20 min**



Difficoltà: **facile**

 GLUTEN FREE  SENZA LATTOSIO  SENZA UOVA  VEGANA  VEGETARIANA

I **pomodorini confit** sono dei deliziosi pomodorini conditi con zucchero, olio, sale ed erbe aromatiche e cotti in forno fino a che non si saranno delicatamente asciugati dalla loro acqua. Il risultato finale sono dei pomodori caramellati, teneri e ancora succosi da utilizzare come contorno per carne o pesce, come sfizioso antipasto su bruschette, crostini e tartine o ancora come condimento di pasta e altri primi piatti. La ricetta è davvero semplicissima e il gusto di questi pomodorini davvero squisito ma dovrete avere voglia di tenere il forno acceso per almeno un paio d'ore. Secondo me ne vale decisamente la pena ma se volete una ricetta più veloce e ugualmente succulenta per utilizzare al meglio i pomodori provate i [pomodori scattarisciati!!!](#)

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 4 PERSONE



- pomodori ciliegini 500 g
- zucchero di canna 15 g
- sale
- olio extra vergine di oliva
- origano
- timo
- maggiorana

PROCEDIMENTO

COME FARE I POMODORINI CONFIT

1

Per preparare i pomodorini confit lavate e tagliate a metà i pomodorini. Quindi disponeteli su di una teglia rivestita di carta forno con la parte dei semini rivolta verso l'alto. Condite i pomodorini con sale e olio, profumateli con un trito di timo, origano e maggiorana e spolverizzateli con lo zucchero di canna. Traferite la teglia nel forno preriscaldato a 140° e fate appassire i pomodorini per circa 2 ore. Dopo 1 ora controllate la cottura. I pomodorini dovranno apparire caramellati e lucidi ma non bruciati.



CONSERVAZIONE

Potete conservare i pomodorini confit in frigorifero chiusi in un contenitore ermetico per 2- 3 giorni.

Se volete conservarli un po' più a lungo potete sistemarli in piccoli barattoli di vetro a chiusura ermetica, perfettamente puliti o addirittura sterilizzati. Dovrete ben pressare i pomodorini all'interno e alternare ogni strato con un filo d'olio. Alla fine tutti i pomodorini dovranno risultare coperti dall'olio. Potete conservare così i pomodorini in frigorifero per 1 settimana – max 10 giorni.