

POMODORI SECCHI SOTT'OLIO 2

Ingredienti per 4 persone:

- pomodori san marzano non troppo grandi,
- aglio,
- origano,
- peperoncino piccante,
- sale,
- olio d'oliva extra-vergine.

Pulite i pomodori con un panno, tagliateli a metà nel senso della lunghezza, lasciando unite le due parti, e metteteli ad asciugare al sole su un graticcio almeno per tre, quattro giorni, avendo l'accortezza di ritirarli al coperto all'imbrunire perché non prendano l'umidità della notte.

Appena saranno secchi, richiudeteli, mettendo tra le due parti di ciascuno un pezzettino d'aglio e disponeteli a strati con origano e peperoncino piccante in vaso di creta o di vetro.

Pressateli fortemente con l'aiuto di un cucchiaio, copriteli d'olio d'oliva e lasciateli riposare almeno per un mese.