

Pomodorini confit



Ingredienti per 4 persone

500 g di Pomodorini

Sale e pepe q.b.

Olio evo q.b.

Origano q.b.

Timo q.b.

1 Spicchio d'aglio

25 g di Zucchero

PROCEDIMENTO:

Lavare e disporre in una teglia antiaderente i pomodorini tagliati a metà, condirli con olio sale, pepe, cospargerli con lo zucchero, aggiungere l'aglio tritato finemente, il timo e l'origano. Posizionare la teglia sul distanziatore all'interno del kit forno; coprire con MC e cuocere a fiamma viva circa 30 min. poi spegnere il fuoco e lasciar riposare 4/5 min con MC. Ottimi sia a temperatura ambiente che freddi ideali per arricchire bruschette e primi piatti.

Lorena Vecchini