# I pomodori secchi sott'olio di Sara.

Una ricetta sfiziosa e veloce della mia amica Sara. I pomodori secchi sott'olio si conservano a lungo e potremo utilizzarli anche in altre preparazioni.

Ingredienti per ogni vasetto piccolo da 200 g:

- 1 Kg e 500 g ca. di pomodori
- tondi o lunghi tipo san Marzano o Piccadilly ma anche pomodorini
- sale
- origano o basilico
- aglio
- acciughe
- capperi

Laviamo e svuotiamo i pomodori dai semi. Volendo potremo lasciare il filetto interno. Saliamoli un poco prima di metterli a testa in giù su un canovaccio. Lasciamoli a perdere un po' di acqua per una mezz'oretta e poi capovolgendoli di nuovo mettiamoli al sole.

A fine serata li rientreremo in casa.

Il giorno successivo li mettiamo di nuovo al sole ed appena possibile, perché diventeranno più morbidi e maneggevoli, apriamo un poco il bordo esterno. Si asciugheranno meglio.

Così anche il terzo giorno. Se c'è il sole saranno sufficienti tre giorni.

Il quarto invaseremo (in vasetti sterilizzati), condendoli prima con olio, origano, aglio acciughe, capperi. Oppure farciamoli a due a due mettendoli man mano nel vasetto.

Ricopriamo di olio e aspettiamo qualche ora, rabboccando se necessario.

Sterilizziamo i vasetti, facendoli bollire venti minuti completamente immersi, calcolando il tempo dall'ebollizione.

So che qualcuno, una volta secchi, li fa rivenire in acqua in ebollizione con una parte di aceto per uno o due minuti. Poi si tamponano con un canovaccio o con carta assorbente e si procede come sopra.

Inoltre, in mancanza di sole i pomodori potranno essere asciugati in forno a 120/130°. Il tempo di essiccatura dipenderà dalla grandezza dei pomodori. In ogni caso, occorreranno almeno 6/7 ore.