

Pomodori secchi



Ingredienti: pomodori ben maturi, olio extravergine d'oliva ligure, sale grosso, (basilico).

Per far essiccare bene i pomodori servono 4-5 giorni di sole caldo, per questo tradizionalmente di fanno verso ferragosto, quando il sole è più caldo. Si sono sempre adoperati i pomodori tondi e lisci anche se negli ultimi decenni è invalso l'uso dei pomodori "perini" che, essendo più asciutti, si essiccano più facilmente. Per fare un buon pomodoro secco bisogna capire quando è essiccato al punto giusto, affinché si conservi bene senza che diventi troppo

asciutto (rinsecchito), e dosare bene il sale, mettendone quanto basta per conservare i pomodori senza che risultino troppo salati.

Tagliare i pomodori a metà senza dividerli (i tondi si tagliano radialmente, i perini nel senso della lunghezza), disporli su una grata in un posto assolato (può andare bene anche un terrazzo e, in mancanza della grata, possono essere usate le cassette di plastica della frutta, basta che possano far scolare il liquido e circolare l'aria anche sotto il pomodoro). Mettere 5-6 grani di sale grosso su ogni metà di pomodoro (regolare la quantità di sale a seconda della grandezza del pomodoro) e lasciare al sole dai 3 ai 5 giorni consecutivi, controllando il grado di essiccazione e sperando che il tempo non volga al brutto altrimenti, anziché essiccarsi, tendono ad ammuffire. Anche l'umidità della notte può rovinare i pomodori quindi è consigliabile ritirarli alla sera prima che scenda la rugiada.

Quando i pomodori sono secchi al punto giusto si richiudono le due metà e si schiacciano bene in modo che restino attaccate (volendo si può mettere una foglia di basilico tra le due metà prima di richiudere il pomodoro), quindi si mettono, uno ad uno, in un vaso di vetro schiacciandoli bene e riempiendo il vaso fino a due dita dal bordo, poi si versa l'olio in modo che ricopra i pomodori, si premono bene con una forchetta (in modo che non rimangano bolle d'aria tra i pomodori) e si copre il vaso senza chiuderlo ermeticamente. Dopo qualche giorno si controlla il livello dell'olio (nei primi giorni i pomodori ne assorbono un po') ed eventualmente si aggiunge quello che manca, fino a ricoprire nuovamente i pomodori. A questo punto i vasi possono essere chiusi e conservati per l'inverno.

Normalmente i pomodori non raggiungono la primavera (perché sono così buoni che finiscono prima) ma, in caso di produzione eccessiva, sono buoni anche l'anno seguente. In questo caso si consiglia di cambiare l'olio che dopo un anno tende ad irrancidire.

Ricetta di: *Cristina Pisano*

 [versione stampabile](#)