

# Pomodorini al forno con origano di Sicilia

Sono una grande appassionata di pomodori e come già detto, il momento della scelta delle piante dell'orto e' sempre di cruciale importanza.

Amo coltivare i classici e più versatili per le ricette tradizionali in cucina, ma ogni anno riservo uno spazio a nuove varietà di pomodori. Adoro le qualità piccole che ben si adattano al motto "uno tira l'altro". I loro sapori e colori arricchiscono anche il più semplice dei piatti estivi e ogni stagione, aspetto il cuore dell'estate, quando le giornate sono lunghe e la sera ammiro le mie creature mentre le ricompenso con una generosa quota di acqua. Inevitabilmente qualche ciliegino o datterino o giallo che sia maturo e caldo del sole che lo ha accarezzato per tutto il giorno, finisce in bocca. L'assaggio mi inebria e lo sguardo si perde sulla campagna che si estende oltre la rete, oltre il mio orto. La pace e' totale, sono serate e ricordi che porterò sempre nel cuore, tanto semplici quanto speciali!

Lo scenario si ripete nei giorni e la raccolta giornaliera e' abbondante e variegata. Mi trovo di fronte a un piccolo esercito di piccoli pomodori profumati e sarebbe un peccato non poterne godere anche nella stagione fredda.

Dopo vari tentativi ho perfezionato alcune ricette per conservare sotto vetro questi raggi di sole! Ecco la prima delle mie ricette.

## INGREDIENTI:

- 2 kg di pomodorini misti (ciliegino , datterino, giallo, nero, ecc)
- 6 cucchiaini di origano di Sicilia
- olio extra vergine di buona qualità q.b.

- Sale q.b.
- pepe macinato fresco.

#### PROCEDIMENTO:

Per prima cosa preparare la teglia del forno foderandola con il foglio di carta. Lavare tutti i pomodorini e con l'aiuto di uno stuzzicadenti o la punta del coltello bucare la buccia in 3-4 punti. Questa operazione faciliterà in cottura la fuoriuscita del succo di pomodoro, per creare un delizioso fondo di cottura, utile nell'ivamento. Mettere i pomodorini forati direttamente nella teglia del forno e procedere in questo modo fino ad esaurimento. Salare e pepare a piacere. Guarnire con abbondante origano siciliano, unire un filo di olio extra vergine di oliva e mescolare tutti gli ingredienti per distribuire in modo omogeneo il condimento.



Infornare a 180 gradi con funzione ventilata per circa 30. Lasciare intiepidire e servire come contorno di carne, pesce o con formaggi freschi.



CONSIGLIO: come detto questa ricetta, può essere consumata subito, tuttavia trovo che sia ottima anche come preparazione sotto vetro. I sapori si amalgamano e grazie alla sterilizzazione, si conserva molto bene anche per 1 anno, sprigionando tutti i profumi dell'estate appena apriremo il vasetto. Si consuma come contorno, ma diventa anche un ottimo condimento per la pasta o per bruschette, torte salate, ecc.

#### PREPARAZIONE SOTTO VETRO:

Il procedimento della ricetta è il medesimo, con la differenza che dovremo sterilizzare prima i vasetti (vedi tecnica di sterilizzazione) e cuocere i pomodorini in forno per 20 minuti, anziché 30, poiché subiranno una seconda cottura durante la sterilizzazione dei vasi. Terminati i 20 minuti, spegnere e aprire il forno per farli raffreddare. Con un cucchiaio riempire i vasetti, senza superare il colletto del vaso, unire qualche cucchiaio del fondo di cottura (succo sprigionato dai pomodorini in forno) e coprire il tutto con olio extra vergine di oliva. Chiudere bene i vasetti, avvolgerli in canovacci e metterli in una pentola dalle pareti alte. Coprire con acqua fredda, fino a sommergere anche i coperchi dei vasi e mettere sul fuoco. Portare a ebollizione con fiamma dolce. Contare 15 minuti dal momento dell'ebollizione per vasetti medio-piccoli da 350 g, 20 minuti per vasetti fino a 500 g, 30 minuti per vasetti fino a 1 kg e 45 minuti per vasetti maggiori di 1 kg.

terminato il tempo di sterilizzazione. Spegnerne il fuoco e lasciare raffreddare completamente. Estrarre i vasi, asciugarli e verificare che la capsula di sicurezza sul coperchio si sia abbassata. Etichettare con nome e data di esecuzione e riporre in luogo fresco e buio.

