

Pomodorini Confit

P



Pronto in: 0:13 [h:mm]



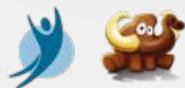
Persone 10



Microonde con "CRISP"



Light?



Sì No



Difficolta' ★○○○○



Voto ★★★★★○



10 persone intese come 10 pomodorini



Cottura e/o raffreddamento 0:08

Preparazione 0:05

Ingredienti

250g di pomodorini
5g olio extravergine d'oliva
5-6g di sale (1 pizzico a pomodorino)
5-6g di pepe nero (1 pizzico a pomodorino)
1 spicchio d'aglio tritato finemente (meno di 1 pizzico a pomodorino)
origano (o timo) a piacere secondo i gusti
5-6g di zucchero di canna

Antipasto 115

Procedimento

Tagliare a metà i pomodorini (se usate i "Cuori di bue" magari tagliateli in più parti)

Condire il tutto con un cucchiaino da caffè di olio con cui li mescolerete.

Aggiungere il sale, il pepe, l'aglio, abbondante origano e mescolare bene.

Ungere leggermente il piatto crisp

Disporre i pomodorini poggiandoli su di esso con la parte convessa e cospargerli uno per uno con lo zucchero di canna (io ho abbondato perché li amo molto caramellati).

Cuocere nel piatto crisp per 8 minuti senza girarli.

