

Pomodori secchi sottolio

2 kg.di pomodori San Marzano

Aceto bianco abbondante

Aglione

Peperoncino

Sale

Olio extra vergine oliva

Lavare i pomodori, tagliarli in due, disporli su una spianatoia con la parte tagliata rivolta verso l'alto.

Salarli per bene e metterli a seccare al sole coperti da una rete tipo zanzariera.

Alla sera ritirarli per non fargli prendere l'umidità notturna.

Dopo circa una settimana (dipende dal sole quindi potrebbe bastare meno oppure di più), portare ad ebollizione acqua e aceto nella misura del 50 % ciascuno.

Versare i pomodori secchi e bollire per circa 3 minuti, scolarli e farli asciugare bene su dei canovacci per almeno una notte.

Tritare finemente l'aglio e il peperoncino.

Con i pomodori, formare degli strati nei vasetti alternandoli con l'aglio e il peperoncino.

Ricoprire con l'olio facendo attenzione che fuoriesca tutta l'aria e che i pomodori siano completamente ricoperti.

Ricoprire con un tovagliolo e lasciare riposare.

Se necessario aggiungere altro olio e il giorno dopo chiudere bene i vasetti con i loro tappi.

Consumare almeno un mese dopo la preparazione.

Si conservano per circa sei mesi.