



Pomodori secchi - [Visualizza sul sito di Silvia](#)

Pomodori secchi

conserve - pomodori tondi - sale

pomodori tondi lisci maturi e sodi
sale grosso

Lavare benissimo i pomodori e asciugarli altrettanto bene.

Tagliarli a metà in orizzontale.

Metterli un poco capovolti perchè perdano l'eccesso di liquido.

Quindi disporli con la parte tagliata rivolta verso l'alto, su una gratella e ricoprirli abbondantemente di sale grosso.

Metterli al sole durante il giorno (con un velo di tulle sopra) e ritirarli alla sera.

Finchè non sono ben secchi non sono pronti.

Questo è il risultato ottenuto con 1,3 kili di pomodori (me ne sono venuti 135 gr.)

