

12 Giugno 2019

Pomodori secchi, un tocco mediterraneo che colora la tavola

Essiccati al sole e aromatizzati con i profumi del Sud, in Sicilia i pomodori diventano una specialità tradizionale da gustare dall'antipasto al secondo



Sicilia

I **pomodori secchi essiccati al sole** sono una di quelle tradizioni siciliane che portano subito alla mente campi baciati dal sole, aromi e sapori tipicamente mediterranei. In Sicilia i pomodori secchi sono un caposaldo della cucina, una di quelle specialità che le nonne hanno sempre preparato, tanto che il loro profumo scalda il cuore di ricordi. Preparati tra luglio e agosto i pomodori vengono selezionati con attenzione, lavati e tagliati a metà, poi ricoperti di sale grosso prima di essere distesi al sole su grandi tavole di legno. Il tempo di essiccazione varia a seconda della consistenza del pomodoro (di solito sono utilizzati pomodori da sugo), dell'esposizione solare e della salatura. Per arrivare ad ottenere il risultato desiderato di solito sono necessari dai **7 ai 10 giorni**.

Questo metodo garantisce una lunga conservabilità del prodotto che, dopo l'essiccazione, viene riposto in barattoli **con olio e aromi**. I vasi vengono riempiti con l'olio extravergine di oliva poi si cominciano a sistemare i pomodori essiccati sul fondo, avendo cura di schiacciarli uno ad uno in modo da non lasciare aria tra uno e l'altro. Per dare più sapore si aggiungono **capperi, aglio, peperoncino, menta o basilico secco**.

I pomodori secchi conservati in olio sono da gustare semplicemente su una fetta di pane o come ingredienti di sfiziose ricette. Sono ad esempio perfetti da servire come antipasto, come condimento della **pasta, riso o cous cous**, per aggiungere sapore alle verdure e ai piatti di carne. Tagliati a listarelle sono ottimi anche per rendere più originali i sughi. Possono essere utilizzati per preparare una caprese davvero speciale: a mozzarella, pomodoro fresco, basilico e origano potete aggiungere i pomodori secchi sott'olio e i capperi. Un'idea per un **gustoso antipasto** è asciugarli al meglio dall'olio e farcirli con un trito di melanzane, capperi, erbe aromatiche e formaggio cremoso. Dopo averli richiusi come un involtino potrete fermarli con uno stuzzicadenti.
