

Pomodori secchi sott'olio



Per  Vasetto di vetro da 580 ml

Ingredienti

250 gr di pomodori San Marzano secchi
1 bicchiere di aceto di vino bianco
capperi sotto sale (mezzo vasettino)
acciughe sotto sale (13-15 filetti circa)
olive nere grandi (20 circa)
olio extra vergine di oliva q.b.

Procedimento

Mettere a bagno i pomodori secchi con acqua e aceto per una mezzora. Sciacquare i pomodori e metterli ad asciugare su un panno pulito e girarli di tanto in tanto. Nel frattempo snocciolare le olive, sciacquare i capperi e le acciughe dal sale e mettere queste ultime ad asciugare anch'esse su un panno pulito. Una volta asciutti (ca. 5 ore) mettere i pomodori a strati nel barattolo di vetro. Alternare lo strato di pomodori con uno strato di olive, acciughe e capperi. Ad ogni modo, l'aggiunta di questi ultimi ingredienti fa sì che diventino più o meno saporiti, quindi il condimento in questo caso è un pò soggettivo. Fate vobis!!!!
In ultimo versare l'olio extravergine di oliva in modo da ricoprire bene i pomodori e tappare!