

CANNAMELA

POMODORINI CONFIT

Ricetta della scuola di cucina “È cucina” di Verona



Ingredienti per 4 porzioni:

12 pomodorini ciliegino o datterino
Sale
Zucchero a velo
Timo Cannamela
Origano Cannamela
Rosmarino Cannamela

Procedimento:

Tagliare a metà i pomodorini, sistemarli su una teglia da forno, salarli, spolverarli con poco zucchero a velo, timo, origano, rosmarino in polvere. Cuocere in forno ventilato a 150 gradi per 40 minuti (a piacere si possono insaporire con timo, origano o altro).