



CREMA DI POMODORINI AL FORNO

Ingredienti

1 kg di pomodori datterini
Erbette aromatiche a piacere
Aglio in polvere
Sale, pepe
Olio extravergine di oliva

Procedimento

Lavare i pomodori, tagliare i più grandi a metà e lasciare interi i più piccoli. Porli in una placca da forno, salarli leggermente, spolverizzare con le erbe aromatiche e un pizzico di aglio in polvere, porre in forno a 200° e cuocerli per circa 45 minuti, fino a quando non si saranno caramellati (se i pomodori fossero troppo aciduli spolverizzare un cucchiaino di zucchero). Farli intiepidire e passarli al setaccio. Invasare la crema di pomodorini, chiudere ermeticamente i barattoli e pastorizzare.