Pomodorini in vasocottura

Una ricetta facile e veloce per poter gustare
i pomodorini datterini o ciliegini in maniera alternativa.
La vasocottura o cottura nel vetro, è un tipo di cottura rapida, preserva i sapori degli ingredienti (soprattutto delle verdure), tenendo conto dei principi nutritivi quali vitamine ed altro regalando sapori intensi e proteggendo gli ingredienti da batteri e sbalzi di temperatura che possono compromettere l'integrità degli alimenti.

1h

4 persone

Lista ingredienti

500 g pomodini varietà datterino o ciliegino
200 g olio extra vergine di oliva
100 g basilico fresco
1 pizzico origano
5 g sale

Procedimento

Lavare i pomodorini e il basilico fresco, quindi tagliare i pomodorini a metà e inserirli nei vasi intervallando ogni strato di pomodorini con una foglia di basilico fresco.
Una volta riempito il vasetto condire con l'olio extra vergine di oliva fino al bordo dello stesso, un pizzico di sale e l'origano.
Chiudere con il tappo senza esercitare troppa pressione ed infornare il tutto per 45 minuti seguendo le istruzioni della tabella di seguito riportata.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	95°	45'	/	100%	V5	100° per 10'

Una volta ultimata la cottura serrare il tappo così da creare il sottovuoto all'interno del vasetto, questo permetterà di conservare i pomodorini a temperatura ambiente.

Consigli dello Chef

I pomodori cotti in questo modo saranno profumatissimi, il loro sapore sarà intenso e sono pronti da utilizzare per ogni preparazione.
Per accompagnare i piatti di carne nei mesi invernali, è possibile usare l'aglio in sostituzione al basilico che darà maggior struttura ai pomodorini.
Se invece non amate il gusto dell'aglio, potete lasciarlo intero oppure usare un po' di cipolla fresca affettata.