

Pomodorini al forno

I **pomodorini al forno** sono un contorno estivo semplice da preparare, leggero e dal sapore unico. Una volta infornato i pomodorini si potranno "dimenticare" per un'oretta, per dedicarsi ad altre preparazioni, invasi dal loro aromatico profumo.

I **pomodorini al forno**, oltre a fare da contorno, sono ottimi per condire la pasta assieme al liquido di cottura che si può raccogliere dalla carta da forno posta sulla teglia. Se non vi piacciono le bucce, si tolgono molto facilmente lasciandovi la sola polpa.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **150Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 500 g di pomodorini tipo Pachino
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- Origano
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento
- Olio extravergine di oliva
- Zucchero

PREPARAZIONE

- Lavare i pomodorini sotto acqua fresca corrente, tagliarli a metà e disporli in una teglia coperta con un foglio di carta da forno.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere assieme allo spicchio d'aglio spellato.
- Cospargere i pomodorini con il trito d'aglio e rosmarino, una manciata di origano, un pizzico di sale ed una macinata di pepe. Cospargere infine con l'olio a filo e spolverizzare con poco zucchero.
- Infornare nel forno preriscaldato a 150°C per un'ora.
- Servire tiepidi.

PIETANZE DI ABBINAMENTO IDEALE

Secondi piatti a base di carne o di pesce.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

I **pomodorini al forno** così preparati si possono conservare, in frigorifero, per un giorno. Gustarli a temperatura ambiente.

