

# Pomodori alla brace

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- 75Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **vegetariana** e **vegan**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

## INGREDIENTI

- 2 rametti di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 3 pomodori rossi tipo San Marzano
- Sale fino
- Pepe nero macinato al momento



## PREPARAZIONE

- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere assieme allo spicchio d'aglio.
- Preparare un'emulsione con l'olio ed il trito preparato.
- Lavare i pomodori sotto acqua corrente e tagliarli a metà per il senso della lunghezza.
- Disponerli su un piatto e spennellarli con l'olio aromatico.
- La brace ideale per cuocere i pomodori sarà pronta quando la fiamma rossa del fuoco si attenua ed una velatura bianca appare sui tizzoni ardenti. E' questo il momento di mettere la griglia sul fuoco a riscaldare, per poi pulirla con uno spazzolino di ferro, un raschietto o più semplicemente con qualche pezzo di carta da cucina, facendo molta attenzione a non bruciarsi.
- Mettere i pomodori sulla brace con la parte tagliata rivolta verso il basso.
- La cottura deve avvenire a fuoco dolce. Il tempo varia dai 5 ai 10 minuti.
- A fine cottura salare e pepare.

## CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

secondi piatti a base di carne e di pesce.

## STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

## AUTORE

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