

Pomodori alla brace

Giancarlo Arrigucci

2015 (n°13)



Ingredienti

1. Pomodori maturi (*).
2. Olio extravergine di oliva.
3. Sale.
4. Pepe.

Ferramenta

1. Griglia (**).
2. Brace di legna (***)).
3. Pinza da griglia.

Preparazione

1. Distendere la brace sotto la griglia e mettere i pomodori a cuocere.
2. Dopo circa dieci minuti si possono girare, ma dipende dalla forza della brace.
3. Altri 7-8' e sono cotti.
4. Si dispongono in vassoio e si condiscono con olio,

sale (****) e pepe (****); provate anche con l'origano o con il basilico, se vi piace.
5. Possibilmente gustateli caldi.

Note

Sono gustosissimi.

(*) Io uso quelli lunghi tipo Roma.

(**) Va bene anche un barbecue.

(***) Va bene anche la carbonella, ma io preferisco fare la brace direttamente dalla legna.

(****) Se vi va e secondo piacere.

Uso

1. Sono un contorno gustosissimo per carne alla griglia.
2. Sono buoni anche su una fetta di pane.
3. Si gustano caldi.



Quest'opera è stata rilasciata con licenza Creative Commons Attribuzione - Non commerciale - Condividi allo stesso modo 3.0 Italia. Per leggere una copia della licenza visita il sito web <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/3.0/it/> o spedisce una lettera a Creative Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California, 94105, USA.
