

Pomodorini caramellati



Ingredienti

1 kg di pomodori Piccadilly (oppure ciliegini o perini)

olio e.v.o. q.b.

sale q.b.

origano q.b.

una spolverata di zucchero

Semplicissimi e veloci da preparare, uno tira l'altro!

Lavare i pomodori e tagliarli a metà.

Disporli in una teglia ricoperta di carta forno poi condirli con un pizzico di sale, un filo d'olio e.v.o., origano in quantità a piacere e una spolverata di zucchero.

Cuocere in forno statico a 200° oppure in forno ventilato a 180° fino a che compare un po' di crosticina caramellata (circa 45 minuti - dipende dal forno).