

# CANNAMELA

## POMODORINI CONFIT

*Ricetta della scuola di cucina “È cucina” di Verona*



### **Ingredienti per 4 porzioni:**

12 pomodorini ciliegino o datterino  
Sale  
Zucchero a velo  
Timo Cannamela  
Origano Cannamela  
Rosmarino Cannamela

### **Procedimento:**

Tagliare a metà i pomodorini, sistemarli su una teglia da forno, salarli, spolverarli con poco zucchero a velo, timo, origano, rosmarino in polvere. Cuocere in forno ventilato a 150 gradi per 40 minuti (a piacere si possono insaporire con timo, origano o altro).