

Pomodori alla brace, una ricetta per un piatto speciale.

# Pomodori alla brace, una ricetta per un piatto speciale.

---

 [bucine.altervista.org/pomodori-alla-brace/](http://bucine.altervista.org/pomodori-alla-brace/)

bucine

June 24, 2015



Share:

## Ricettario

---

Pomodori alla brace

Giancarlo Arrigucci

---

2015 (n°13)

---

Ricetta vegetariana (\*).



## Ingredienti

---

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

## Ferramenta alla brace

---

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

## Preparazione Pomodori

---

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

---

1. Sono gustosissimi.
2. (\*) Se non usati per condire la bistecca ecc.
3. (\*\*) Io uso quelli lunghi tipo Roma.
4. (\*\*\*) Va bene anche un barbecue.
5. (\*\*\*\*) Va bene anche la carbonella, ma io preferisco fare la brace direttamente dalla legna.
6. (\*\*\*\*\*) 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.

Giancarlo Arrigucci Pomodori alla brace 2015, original works at <http://www.bucine.altervista.org> in case of further question [giancarlo\(.\)arrigucci\(at\)gmail\(.\)com](mailto:giancarlo(.)arrigucci(at)gmail(.)com)



Copyleft: This is a free work, you can copy, distribute, and modify it under the terms of the Free Art License <http://artlibre.org/licence/lal/en/>