

Pomodori a grappolo confit, un contorno semplice e aromatico

22 Ottobre 2026

di Redazione



Ricette senza glutine

Preparazione: 10 min

Cottura: 1 ora min

Ingredienti per: 4 persone

Il **pomodoro a grappoli** rappresenta una delle **varietà tipiche del Belpaese** e si distingue, come suggerisce la denominazione, per il fatto che i frutti si sviluppano lungo un unico stelo, che comprende in media 6-8 pomodori.

Apprezzato per il **gusto dolce e delicato** e per la **consistenza compatta**, vanta diverse proprietà nutrizionali interessanti, prestandosi per molteplici ricette.

Il pomodoro a grappoli è **ottimo nella versione confit**, dando luogo a un contorno scenografico e veloce da preparare, perfetto per accompagnare i secondi sia vegetariani che di carne o di pesce, fungendo inoltre da complemento per diverse preparazioni, come ad esempio le bruschette.

Ingredienti per un contorno di pomodoro a grappolo confit

- 1 kg di pomodori a grappolo
- b. di origano e timo
- olio EVO, sale e pepe q.b.
- aglio e peperoncino in polvere (facoltativi)

Preparazione

- Accendete il forno a 150°C.
- Lavate delicatamente i pomodori a grappolo, in modo tale che rimangano attaccati al ramoscello.
- Asciugate i pomodori con della carta assorbente oppure un canovaccio pulito.
- Prendete una ciotola e riunite le erbe aromatiche e, se vi piacciono, l'aglio e il peperoncino in polvere. Mescolate rapidamente, così da creare un composto omogeneo.
- Inserite dell'olio in una ciotola e immergetevi i pomodori a grappolo, sempre avendo cura di preservare lo stelo.
- Foderate una teglia con della carta da forno e adagiate i pomodorini. Se necessario, aggiungete ulteriore olio EVO, aiutandovi con un pennello.
- Il forno dovrebbe essere a temperatura. Inserite la teglia con i pomodorini e fateli cuocere per minimo un'ora – ma potrebbe volerci anche un'ora e mezza – o comunque fino a quando non cominciano a raggrinzirsi.

I secondi piatti con cui si sposano bene i pomodori a grappolo confit

I pomodori a grappolo hanno un gusto delicato e una consistenza gradevole al palato: caratteristiche che li rendono ideali da accostare a diversi secondi piatti.

Cominciamo da quelli di **pesce**. Questa preparazione si sposa bene con i filetti di merluzzo, branzino, orata, pesce spada o tonno, da fare al forno, in padella o alla griglia.

Per quanto riguarda la carne, i pomodori a grappolo confit amano soprattutto le **carni bianche** quali coniglio, pollo e tacchino; più sono cucinate in maniera semplice, meglio è. Risultano amabili anche insieme alle **carni rosse**, cotte alla brace oppure secondo una modalità che ne esalta la delicatezza quale la tagliata.

Per chi desidera un **secondo vegetariano**, questa ricetta regala il suo meglio insieme a formaggi come **burrata** o **mozzarella di bufala**, ma anche con i tomini cotti in padella o al microonde.

Infine, i pomodori a grappolo arricchiscono con gusto i **secondi che hanno per protagonisti le uova**, su tutti frittate, uova strapazzate e al tegamino.

Altre verdure da gustare insieme ai pomodori a grappolo confit

I pomodori a grappolo confit, sempre come contorno – ma volendo persino antipasto – **stanno bene anche accanto ad altre verdure**: una scelta che permette di arricchire ulteriormente il pasto.

Alcune idee? Sono ottimi insieme alla **scarola cotta in padella con delle olive**, che ne esalta il gusto genuino e mediterraneo così come con i **carciofi**, che possono essere fatti alla giudia, fritti o semplicemente cotti in padella.

Infine, un altro abbinamento riuscito è quello con le **puntarelle**, che possono essere preparate alla romana, insieme a dell'hummus di ceci oppure marinate con del limone.