

MARMELLATE E CONSERVE

Conserva di pomodoro cotta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

8 - 10 kg di pomodori ben maturi e sodi
3 cipolle o scalogni
4 - 5 gambi di sedano
4 - 5 carote
basilico
prezzemolo
timo (facoltativo)
maggiorana (facoltativo)
sale
vasi di vetro.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Mettere, per prima cosa, i vasi di vetro in forno a 100° a sterilizzare. Lasciarveli fino al momento di invasare, almeno un'ora.



- 3 Far bollire i coperchi 15 / 20 minuti e scolarli su carta da cucina al momento dell'invaso.



4 Lavare e asciugare accuratamente i pomodori, pulire le verdure e gli aromi.



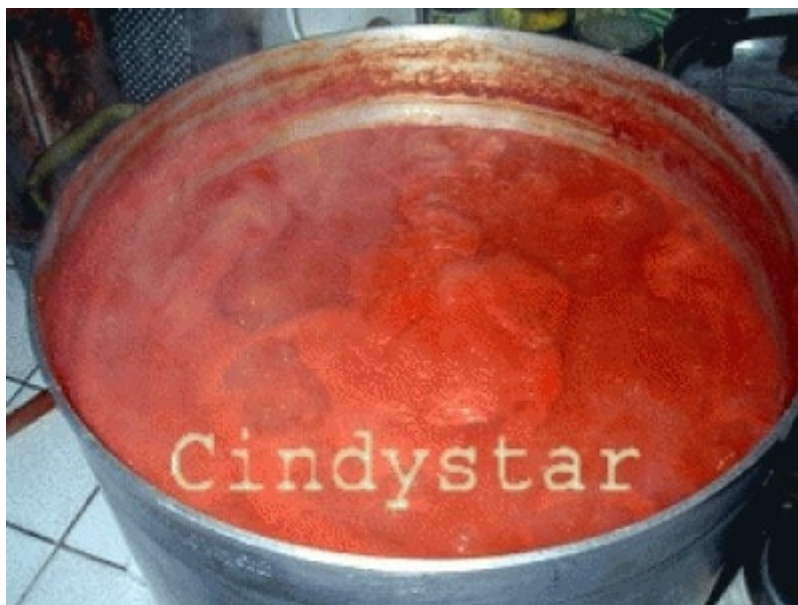
5 Tagliare grossolanamente i pomodori e lasciarli sgocciolare nella bacinella dall'acqua in eccesso per una ventina di minuti, questo garantirà una salsa meno liquida.



6 Frullare i pomodori e le verdure insieme.



7 Trasferire il tutto in un pentolone e proseguire fino a esaurimento delle verdure.



- 8 Far prendere il bollore alla salsa, salare leggermente e far bollire per almeno 30 / 40 minuti o fino a quando raggiunge la consistenza voluta.

Scolare i coperchi su carta da cucina.



- 9 Invasare a caldo fino a mezzo centimetro dal bordo e facendo attenzione a maneggiare i vasi che sono bollenti.



- 10 Chiudere immediatamente e capovolgere, mettendo i vasi in una scatola foderata con una vecchia coperta.



- 11 Ricoprire i vasi con la coperta e lasciarli fino a completo raffreddamento, di solito un paio di giorni.

Quindi, riporre i vasi in dispensa o in cantina fino al loro utilizzo. Per praticità si possono conservare anche in scatoloni in posti asciutti e freschi.