

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di pomodori con formaggi

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

POMODORI VERDI 1 kg

ZUCCHERO 600 gr

LIMONE 1

PREPARAZIONE

1 Lavare i pomodori e sbollentarli per 1 minuto così da poter togliere meglio la buccia.

Pelare i pomodori, tagliarli a pezzetti non troppo piccoli e privarli dei semi.

Sbucciate il limone e tagliatene la buccia a striscioline sottili; spremetene il succo.

Mettete i pomodori in un'insalatiera, coprite con zucchero, versate all'interno

dell'insalatiera il succo del limone e lasciate macerare per circa 8 ore.

Versate quindi i pomodori in una pentola, aggiungete la scorza di limone, vaniglia e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 1 ora e mezzo.

Versate la marmellata ancora calda in vasetti di vetro sterilizzati, chiudete ermeticamente e capovolgeteli; riponete in dispensa dopo circa 10 ore.



L'ho servita con i formaggi di alpeggio.

NOTE