

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di pomodori rossi, una ricetta dal gusto sorprendente

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 1 pezzi DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 50 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



Come la [marmellata di pomodori](#) verdi, anche la marmellata di pomodori rossi è una ricetta unica e originale che trasforma i pomodori in un dolce delizioso, perfetto per accompagnare formaggi, carni o semplicemente da spalmare sul pane.

Questa [marmellata](#), dal sapore sorprendente, è facile da preparare e richiede pochi ingredienti semplici. Con il suo equilibrio perfetto tra dolcezza e acidità, la marmellata di pomodori rossi è un'ottima conserva da tenere in dispensa. *Scopri come prepararla con la nostra ricetta passo passo per aggiungere un tocco gourmet ai tuoi piatti. Iniziamo a cucinare?*

INGREDIENTI PER FARE LA MARMELLATA DI POMODORI ROSSI

POMODORI PICCADILLY 1 kg

ZUCCHERO 500 gr

LIMONE 1

BACCA DI VANIGLIA ½

COME FARE LA MARMELLATA DI POMODORI ROSSI

- 1 Lava molto bene i pomodorini e asciugali, incidili sul fondo con un taglio a croce usando un coltello ben affilato, e tieni da parte. Immergi i pomodori in acqua bollente per 1 minuto.





- 2 Scola i pomodori sbollentati aiutandoti con una schiumarola e immergili in una ciotola piena di acqua fredda. Lasciali raffreddare.



- 3 Sempre aiutandoti col coltello elimina la pelle che ora si staccherà molto facilmente. Taglia i pomodori in 4 parti.



- 4 Trasferiscili in una ciotola, aggiungi lo zucchero e il succo di limone. Mescola molto bene, in modo che lo zucchero vada a condire tutti i pomodorini. Copri la ciotola con pellicola per alimenti e metti a macerare in frigo per 12 ore.





- 5 Trascorso il tempo di macerazione, mescola i pomodori per recuperare lo zucchero che eventualmente si sarà depositato sul fondo. Versa tutto il contenuto della ciotola in una pentola capiente, aggiungi la scorza di un limone grattugiata e anche mezza bacca di vaniglia. Mescola per amalgamare il tutto e fai cuocere 10 minuti. Togli la bacca.



6 Frulla il composto con un frullatore a immersione. Continua la cottura fino a che la

marmellata non sarà ben densa: fai la prova piattino dopo circa 40 minuti (i tempi di cottura dipendono dai pomodori usati).



7 Versa la marmellata ancora bollente nei vasetti sterilizzati, chiudi con tappi nuovi sterilizzati e capovolgi i vasetti. Fai raffreddare completamente.





COME SI CONSERVA LA MARMELLATA DI POMODORI ROSSI?

Conserva i vasetti di marmellata in un posto fresco e lontano da luce diretta del sole. la marmellata di pomodori rossi si mantiene così per circa 6 mesi, quando apri i barattoli, conserva eventuali avanzi in frigorifero per massimo una settimana.