

MARMELLATE E CONSERVE

# Marmellata di pomodori verdi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La marmellata di pomodori verdi è una [confettura](#) insolita e dal gusto particolare, che si ottiene dai pomodori non ancora maturi. Il sapore di questa ricetta è un interessante mix di dolce, leggermente acidulo e con un retrogusto fresco, che la rende perfetta per accompagnare formaggi stagionati, carni rosse o per essere spalmata su [crostini](#) o [fette biscottate](#).

La consistenza della marmellata di pomodori verdi, dipende da come hai scelto di cuocere i pomodori: se hai optato per frullarli, otterrai una confettura morbida e spalmabile, se al contrario hai deciso di lasciare i pomodori a pezzi, la tua marmellata di

pomodori verdi sarà più rustica e adatta ad accompagnare formaggi stagionati.

La marmellata di pomodori verdi è una conserva **deliziosa e originale**, dal **sapore insolito**, se sei curioso di cucinare e assaggiare questa confettura, **ti consiglio di seguire la nostra ricetta con passo passo fotografico**.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Marmellata di arance e limoni](#)

[Marmellata di mele e zenzero](#)

[Marmellata di mirtilli](#)

[Marmellata di peperoncini rossi](#)

[Cotognata](#)

## COSA SERVE PER FARE LA MARMELLATA DI POMODORI VERDI

POMODORI VERDI 1 kg

ZUCCHERO 400 gr

LIMONE bio - 1

## COME SI PREPARA LA MARMELLATA DI POMODORI VERDI

- 1** Lava i pomodori verdi, elimina il gambo e i semi infine tagliali a tocchetti. Puoi utilizzare anche diversi tipi di pomodoro, purché siano belli sodi e privi di ammaccature. Metti i pezzi di pomodori in una terrina, aggiungi la scorza grattugiata di un limone biologico, ben lavato e unisci anche il suo succo filtrato.





**2** Aggiungi anche lo zucchero semolato, copri la terrina con pellicola per alimenti e fai riposare in frigo almeno 4 ore.



**3** Trascorso il tempo di riposo metti i pomodori con tutto il succo che si sarà creato in una casseruola. Cuoci i pomodori zuccherati a fiamma dolce, mescolando spesso per almeno 40-45 minuti. Trascorso il tempo di cottura, se vuoi una marmellata spalmabile, frulla il composto con un frullatore ad immersione. Se preferisci una marmellata rustica evita questo ultimo passaggio.





- 4 Passa la marmellata di pomodori verdi con un passino a maglie strette, questa operazione servirà per eliminare eventuali bucce rimaste nella marmellata. Riponi la confettura di pomodori sul fuoco e fai sobbollire ancora 5 minuti prima di versare il composto in vasetti sterilizzati. Chiudi i vasetti con il loro coperchio a chiusura ermetica.

La marmellata di pomodori verdi è pronta per essere consumata anche subito.



## 5 CONSIGLI PER UNA MARMELLATA DI POMODORI VERDI PERFETTA

**Scegli i pomodori giusti:** seleziona pomodori verdi sodi e maturi al giusto punto, con una colorazione verde uniforme e senza ammaccature.

**Taglio e preparazione:** lava accuratamente i pomodori e tagliali a pezzi regolari, eliminando i semi e la parte centrale bianca. Se preferisci un gusto più rustico, puoi lasciare i pomodori interi.

**Cottura lenta e controllata:** cuoci i pomodori con lo zucchero a fuoco basso, mescolando frequentemente per evitare che si attacchino sul fondo della pentola. La cottura deve avvenire lentamente per permettere ai pomodori di rilasciare il loro succo e ammorbidirsi.

**Aggiungi aromi:** personalizza la tua marmellata con aromi a tuo gusto. Scorza e succo di limone, zenzero grattugiato, vaniglia o peperoncino piccante sono solo alcune idee per un tocco in più.

**Prova la pectina:** se desideri una consistenza più gelatinosa e densa, puoi aggiungere pectina in polvere o liquida verso la fine della cottura, seguendo le istruzioni sulla confezione.