

MARMELLATE E CONSERVE

Passata di pomodoro

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 pezzi** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **90 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: *+ IL TEMPO NECESSARIO ALLA STERILIZZAZIONE DEI VASETTI*



C'è un profumo che più di ogni altro racconta la fine dell'estate italiana: quello della passata di pomodoro che sobbolle lentamente in pentola.

Fare la conserva in casa è un rito antico, un modo per catturare la dolcezza dei pomodori maturi e portarla in tavola per tutto l'inverno. È una tradizione che unisce famiglie e generazioni e che ci permette di gustare i sapori dell'orto anche quando fa freddo, proprio come accade con i [pomodori secchi sott'olio](#), le [melanzane sott'olio](#) o i prelibati [funghi porcini sott'olio](#). Questa ricetta, semplice e tradizionale, è la base per infiniti piatti, ma per chi

ama sperimentare, esiste anche la versione dolce con la [marmellata di pomodori verdi](#) o la [classica cotognata](#).

INGREDIENTI PER LA PASSATA DI POMODORO

POMODORI SAN MARZANO ben maturi -

2 kg

FOGLIE DI BASILICO

SALE

COME FARE LA PASSATA DI POMODORO

- 1 Inizia lavando accuratamente i pomodori sotto l'acqua corrente. Elimina la parte verde vicino al picciolo e tagliali a metà o in quattro parti.





- 2** Con le mani, schiaccia leggermente ogni pezzo di pomodoro per eliminare parte dell'acqua di vegetazione e dei semi.





3 Versa i pomodori in una pentola capiente dal fondo spesso, aggiungi una presa di sale e qualche foglia di basilico fresco.





- 4 Copri con un coperchio e cuoci a fiamma dolce per circa 30 minuti, o finché i pomodori non saranno morbidi e sfaldati.





- 5** Ora è il momento di passare i pomodori. Posiziona il passaverdure sopra una ciotola (o direttamente sulla pentola pulita) e versa i pomodori cotti poco per volta, girando la manovella. Continua finché non avrai passato tutti i pomodori e nel passaverdure non saranno rimaste solo bucce e semi.





- 6** Versa di nuovo la salsa ottenuta nella pentola, portala a bollore e lasciala sobbollire a fuoco vivo per altri 30 minuti circa, o finché non avrà raggiunto la densità che desideri.





- 7** Con l'aiuto di un imbuto, versa la passata ancora bollente nei vasetti sterilizzati, lasciando circa 1-2 cm di spazio dal bordo. Chiudi subito con i tappi nuovi, stringendo bene.





8 Per una conservazione sicura, procedi con la pastorizzazione. Prendi una pentola alta, metti un canovaccio sul fondo e sistema i vasetti all'interno, separandoli con altri canovacci per non farli sbattere. Riempi la pentola con acqua tiepida fino a coprire completamente i vasetti. Porta a bollire e lascia bollire per 30 minuti. Dopodiché, spegni il fuoco e lascia raffreddare i vasetti completamente all'interno della pentola





- 9 Una volta freddi, toglì i vasetti dall'acqua, asciugali e controlla che si sia formato il sottovuoto (il centro del tappo non deve fare "clic-clac" se premuto). La tua passata è pronta! Conservala in un luogo fresco e buio.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per una passata a regola d'arte, ecco i nostri trucchi.

I pomodori giusti: La scelta del pomodoro è fondamentale. I San Marzano, con la loro polpa carnosa e i pochi semi, sono la varietà perfetta per una passata densa e saporita.

Passaverdure, non frullatore: Per separare la polpa da bucce e semi, usa un passaverdure. A differenza del frullatore, non incorpora aria (che può alterare il colore) e scarta perfettamente le parti indesiderate, per una salsa liscia e vellutata.

Il sottovuoto perfetto: Dopo la sterilizzazione, assicurati che tutti i vasetti abbiano fatto il sottovuoto. Il centro del coperchio deve essere abbassato e non deve fare il classico "click-clack" se premuto.

Non buttare il succo! L'acqua di vegetazione dei pomodori, che la ricetta consiglia di eliminare, è saporitissima. Usala per bagnare le [friselle](#) o come base per una zuppa. Per un soffritto ancora più ricco, puoi usare il nostro [dado vegetale fatto in casa](#).

COME CONSERVARE LA PASSATA DI POMODORO

Se il sottovuoto è stato eseguito correttamente, la passata di pomodoro si conserva in un luogo fresco, asciutto e buio (come una dispensa) anche per un anno. Una volta aperto un vasetto, conservalo in frigorifero e consumalo entro pochi giorni.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami l'arte di conservare l'estate in un vasetto, ecco altre idee che potrebbero piacerti.

[Pomodori secchi](#): Un altro modo per conservare i pomodori, facendoli essiccare al sole o in forno.

[Carciofini sott'olio](#): Un classico intramontabile, perfetto per arricchire insalate e taglieri.

[Aglio marinato](#): Un modo per conservare l'aglio e renderlo più delicato, ottimo per gli aperitivi.