

MARMELLATE E CONSERVE

Come fare i pomodori pelati san marzano in casa

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

POMODORI SAN MARZANO

BASILICO fresco -

Pomodori pelati san marzano: come realizzarli in modo semplice in casa.

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i pomodori pelati san marzano: per prima cosa lavate bene i pomodori, poi incidete la pelle dei pomodori facendo una x in fondo.



- 2 Mettete una pentola colma d'acqua sul fuoco e portate a bollore. Quando l'acqua bolle tuffate i pomodori incisi e lasciateli cuocere per 5 minuti circa.



- 3 Quindi, scolate i pomodori e fateli raffreddare in una ciotola con acqua fredda. Una volta che i pomodori si saranno leggermente intiepiditi, spellateli partendo dall'incisione fatta e, metteteli da parte.



- 4 Tagliate la calotta ai pomodori e inseriteli, incastrandoli bene, in un barattolo sterilizzato, aggiungete qualche foglia di basilico ad ogni strato.





5 Infine aggiungete dei pressini in ogni barattolo e sigillate bene con i coperchi..



6 Mettete i barattoli in una pentola capiente separandoli con un canovaccio pulito, ricopriteli con l'acqua, coprite la pentola e lasciate andare dal momento dell'ebollizione, per circa 40 minuti.



7 Scolate i barattoli con i pomodori pelati e lasciate raffreddare.

