

SALSE E SUGHI

Acqua di pomodoro: la tecnica per averla limpida

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COSTO: **molto basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + **12 ORE DI RIPOSO IN FRIGORIFERO**



Immagina di racchiudere l'anima più pura dell'estate in un liquido trasparente, cristallino, eppure intensamente profumato. Questa magia ha un nome ben preciso nella cucina contemporanea.

Oggi impariamo finalmente **come fare l'acqua di pomodoro**, un'essenza preziosa capace di stravolgere i tuoi piatti stagionali con un tocco gourmet inaspettato e raffinato.

Dimentica per un attimo la classica consistenza densa e corposa che cerchi di solito in una

[Passata di pomodoro](#)

fatta in casa: in questa ricetta puntiamo alla purezza assoluta.

Attraverso una tecnica di filtraggio lento, separeremo la polpa dalla parte liquida dei **pomodori maturi**, preservando intatta la loro acidità naturale e quel sapore inconfondibile.

Il risultato sarà un'**acqua di pomodoro limpida**, ideale per bagnare una rivisitazione minimalista e chic della tradizionale [Pasta al pomodoro](#) fredda.

Diventerà l'ingrediente segreto per stupire i tuoi ospiti durante l'aperitivo, magari utilizzandola come base completamente trasparente per un sorprendente [Bloody Mary](#).

Mentre i tuoi [Pomodori confit](#) caramellano in forno, puoi lasciare che la gravità lavori al posto tuo in frigorifero, goccia dopo goccia, senza alcuna fretta.

Se ami le consistenze fresche ma desideri sperimentare un'alternativa più fluida e leggera rispetto a un [Gazpacho classico](#), questa preparazione ti conquisterà al primo assaggio.

Metti in fresco i calici e abbina questa meraviglia cristallina alle tue [5 salse per aperitivo facili e golose da servire con crostini e verdure](#) per trasformare una cena normale in un evento speciale.

INGREDIENTI PER 400-500 ML DI ACQUA DI POMODORO

POMODORI MATURI San Marzano o piccadilly - 1 kg

BASILICO FRESCO 1 mazzetto

SALE FINO 1 cucchiaino da tè

SPICCHIO DI AGLIO opzionale, se ami una nota più decisa - 1

ZUCCHERO da usare solo se i pomodori sono un po' acidi - 1 pizzico

COME FARE L'ACQUA DI POMODORO

1 Lava bene i **pomodori sotto l'acqua corrente**, asciugali con cura e tagliali a pezzi grossolani, ricordandoti di eliminare solo le parti verdi del picciolo.

Trasferisci tutto nel boccale del frullatore insieme alle **foglie di basilico fresco** ben lavate e a un pizzico di sale fino.

Se ami i sapori più decisi, unisci anche uno **spicchio d'aglio privato dell'anima** interna per mantenere il gusto finale equilibrato e leggero.



2 Aziona il frullatore **ad impulsi per pochi secondi**.

Ricorda che non devi ottenere una purea liscia, ma un **composto grossolano e frammentato**.

I pomodori devono solo spaccarsi il minimo indispensabile per iniziare a rilasciare la loro **acqua vegetale**



3 Prendi una ciotola capiente, sistema sopra il colino e rivestilo interamente con un **canovaccio di cotone pulito** o della garza alimentare.

Se decidi di usare la garza, ricordati di **piegarla in due strati** per ottenere un filtraggio perfetto.

Ora versa delicatamente il composto di pomodori frullati proprio **al centro del tessuto**.



4 Ripiega i bordi del telo sopra la polpa e posiziona sopra un **piccolo peso**, come un piattino e un barattolo.

Questo accorgimento servirà a pressare leggermente il composto per **facilitare l'estrazione dell'acqua** senza rovinarne la purezza.

Sposta l'intera struttura in frigorifero e lascia colare il liquido lentamente per **almeno 12 ore**, l'ideale sarebbe per tutta la notte.

Ecco il segreto fondamentale: **non schiacciare mai il sacchetto** con le mani o con un cucchiaio per velocizzare il processo.

La pazienza è d'obbligo se vuoi ottenere un'**acqua di pomodoro limpida**, cristallina e completamente priva di impurità colorate.



5 Il giorno successivo, prendi la ciotola dal frigorifero e raccogli l'**acqua di pomodoro trasparente** che si sarà depositata sul fondo.

Assaggiala con attenzione e, se lo ritieni necessario, regolala con un pizzico di **sale fino** per bilanciare al meglio il sapore.

La tua essenza purissima è finalmente pronta per essere utilizzata e dare un tocco magico alle tue **creazioni gourmet**.





COME SI CONSERVA L'ACQUA DI POMODORO

Puoi conservare la tua acqua di pomodoro fresca in frigorifero per un massimo di **2-3 giorni**, avendo cura di chiuderla in un contenitore ermetico o in una bottiglia di vetro pulita.

Se non hai intenzione di consumarla subito, ti consiglio di **congelare il liquido** per evitare sprechi e averlo sempre a disposizione nei mesi successivi.

Un ottimo trucco da chef consiste nel versare l'essenza direttamente negli **stampini per i cubetti di ghiaccio**.

In questo modo avrai sempre pronte delle comodissime monoporzioni cristalline, perfette da tuffare all'ultimo minuto per sfumare un **risotto estivo gourmet** o per dare un tocco di freschezza a una zuppa fredda.

CONSIGLI PER NON SPRECARE LA POLPA DI POMODORO

In cucina non si butta via nulla e la **polpa avanzata dal filtraggio** è un concentrato di sapore troppo prezioso per essere sprecato.

Puoi utilizzarla per arricchire un sugo espresso in padella, mescolandola a un filo d'olio extravergine per condire al volo la tua **pasta quotidiana**.

È eccezionale anche spalmata direttamente su una **bruschetta di pane casereccio** tostato, magari completata con un pizzico di origano e un goccio d'olio a crudo.

Se ami sperimentare, stendila finemente su una teglia e lasciala essiccare in forno a bassa

temperatura: otterrai una fantastica **polvere di pomodoro concentrata** per decorare i tuoi piatti gourmet.