MARMELLATE E CONSERVE

Conserva di salsa di pomodoro

LUOGO: Europa / Italia

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

INGREDIENTI

pomodoro fresco

cipolla

aglio

una foglia di alloro

basilico

bicarbonato

bottiglie con tappo a "clip".

PREPARAZIONE

1 Lavare bene il pomodoro e farlo asciugare bene.

Mettere il pimodoro tagliato in un tegame capiente con la cipolla tagliata in 4 e l'aglio.

2 Quando il pomodoro si sarà disfatto, aggiungere metà del basilico ed una foglia di alloro.

Far cucinare bene per circa mezz'ora e passare con il passapomodoro.

3 Aggiungere il restante basilico e un pizzico di bicarbonato (giusto per levare un pò di acidità del pomodoro) e far cucinare fino a che si sia ristretta un po' ma non troppo (circa altri 10 minuti).

Prendere le bottiglie con la capsula a "clip" ben lavate precedentemente e asciugate e riempirle con la salsa ottenuta ancora con il fuoco acceso, fino a circa un dito dal bordo.

4 Chiudere subito la bottiglia. Dopo meno di un'ora, si cominceranno a sentire i vari "clic" dei tappi, questo vorrà dire che il sottovuoto si è creato.

5 All'occorrenza, basterà scaldarla in un pentolino, aggiungendo semplicemente un po' di olio, sale e, a piacere, un po' di zucchero e sarà pronta per condire la pasta.