

MARMELLATE E CONSERVE

# Marmellata di pomodori con formaggi

di: *bicci88*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

POMODORI VERDI 1 kg

ZUCCHERO 600 gr

LIMONE 1

## PREPARAZIONE

**1** Lavare i pomodori e sbollentarli per 1 minuto così da poter togliere meglio la buccia.

Pelare i pomodori, tagliarli a pezzetti non troppo piccoli e privarli dei semi.

Sbucciate il limone e tagliatene la buccia a striscioline sottili; spremetene il succo.

Mettete i pomodori in un'insalatiera, coprite con zucchero, versate all'interno dell'insalatiera il succo del limone e lasciate macerare per circa 8 ore.

Versate quindi i pomodori in una pentola, aggiungete la scorza di limone, vaniglia e lasciate cuocere a fuoco moderato per circa 1 ora e mezzo.

Versate la marmellata ancora calda in vasetti di vetro sterilizzati, chiudete ermeticamente e capovolgeteli; riponete in dispensa dopo circa 10 ore.



NOTE