

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di pomodori ROSSI

di: *cozza*

LUOGO: Europa / Italia

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



Amate fare le conserve in casa e magari vi piace tanto servire ma soprattutto mangiare il formaggio abbinando marmellate? Ecco allora questa è una ricetta che fa per voi! Un mix di sapori eccellenti che di certo vi permetterà di fare un figurone a tavola, perché s'abbina benissimo a formaggi stagionati e semi stagionati. E vi diciamo di più, è talmente buona che potrebbe essere un regalo handmade perfetto da fare ad amici e parenti che apprezzeranno di certo. Provate questa ricetta favolosa e se vi piace mettere i prodotti di stagione in barattolo vi diamo anche un'altra idea: provate la nostra [marmellata d'arance](#), è buonissima!

INGREDIENTI

POMODORINI il tipo che preferite - 1 kg

ZUCCHERO 500 gr

LIMONE scorza più succo - 1

BACCA DI VANIGLIA 1

PREPARAZIONE

- 1 Volete preparare una marmellata diversa dal solito dal sapore particolare; la marmellata di pomodori rossi fa proprio al caso vostro, ma vediamo insieme come realizzarla: prendete i pomodori, lavateli e incidete a croce la pelle dei pomodori, poi fateli sbollentare per un minuto circa in acqua bollente; questa operazione servirà per rendere più facile la spellatura.

In questo caso noi utilizzeremo dei pomodori piccadilly, voi utilizzate tranquillamente il tipo che preferite.



- 2 Scolate i pomodori e travasateli in una scodella riempita con acqua fredda, lasciateli intiepidire leggermente.



- 3 Prendete un limone e ricavatene la buccia. Spremete il limone e tenete da parte il succo che servirà per la macerazione dei pomodori; con cura cercate di eliminare tutta la parte bianca dalla buccia, poi tagliate quest'ultima a julienne.





- 4 Una volta che i pomodori si saranno intiepiditi, spellateli, poi ad uno ad uno tagliateli grossolanamente e raccoglieteli in una capace scodella.





- 5 Quando avrete tagliato e raccolto tutti i pomodori dentro la scodella, versate all'interno di essa, lo zucchero e il succo di limone spremuto in precedenza e mescolate bene il tutto. Avvolgete la scodella con della pellicola e lasciate macerare i pomodori, in frigorifero per almeno 8 ore.





- 6 Trascorso il tempo necessario per la macerazione dei pomodori, versate i pomodori macerati in una capace pentola, aggiungete ad essi la scorza di limone tagliata a julienne, dei semi di bacca di vaniglia ed anche un pezzetto di bacca di vaniglia intera.





7 Quindi accendete il fuoco e, a fiamma media, portate ad ebollizione il tutto. Una volta che il liquido di vegetazione dei pomodori sarà evaporato e i pomodori si inizieranno a caramellare, togliete la bacca di vaniglia, spegnete il fuoco e frullate il tutto, possibilmente con l'aiuto di un frullatore ad immersione.



- 8** Accendete nuovamente il fuoco e lasciate sobbollire la marmellata di pomodori rossi, e continuate a fare restringere la marmellata fino a quando si sarà addensata. Per controllare la giusta consistenza, versate una piccola quantità di marmellata su un piattino, inclinate leggermente il piattino, se la marmellata scende lentamente è pronta.



- 9** Prendete dei vasetti di vetro sterilizzati e versate all'interno di essi la marmellata di pomodori rossi. Sigillate con il tappo, poggiate il vasetto a testa in giù e lasciate raffreddare per creare l'effetto del sottovuoto.



10 La marmellata di pomodori rossi è pronta utilizzatela, nella maniera che preferite, ideale e ottima per accompagnare tutti i tipi di formaggio.



NOTE