

SALSE E SUGHI

Polvere di Pomodoro: Ricetta Antispreco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *CON QUESTE DOSI SI OTTIENE UN VASETTO DA 50 G. CIRCA*



In cucina, la vera magia accade quando quello che sembra destinato al cestino si trasforma nell'ingrediente segreto capace di svoltare un piatto.

Dopo aver preparato una freschissima [acqua di pomodoro](#), ti ritroverai sicuramente con una ciotola piena di polpa e bucce.

È il momento perfetto per realizzare una straordinaria **polvere di pomodoro con scarti**, una preparazione rigorosamente antispreco dal sapore

intenso ed esplosivo.

Questo concentrato di puro umami naturale cambierà letteralmente il tuo modo di cucinare e di bilanciare i sapori.

Ti basterà un pizzico di questa **polvere magica rossa** per colorare la pasta fresca, insaporire i risotti o dare una marcia in più a focacce e marinature.

Funziona in modo molto simile a un [dado vegetale fatto in casa](#) o a un prezioso [sale aromatizzato](#), conferendo sapidità in modo del tutto naturale.

Se ami i profumi intensi del Mediterraneo, proprio come quelli dei tradizionali [pomodori secchi](#) o della loro golosa variante [sott'olio](#), questa invenzione diventerà la tua nuova ossessione.

È un'ottima e creativa alternativa anche per chi di solito utilizza il [pesto di pomodori secchi](#) per arricchire rapidamente i primi piatti.

Allaccia il grembiule: scopriamo insieme come ottenere un'**essiccazione perfetta in casa** sfruttando semplicemente il calore del tuo forno!

INGREDIENTI PER UN VASETTO DI POLVERE DI POMODORO

POMODORI maturi e sodi (ottimi i San Marzano, i Piccadilly o i pomodori ramati) oppure le bucce avanzate di circa 2 kg di pomodori scottati. - 1 kg

SALE FINO opzionale, serve a preservare il colore e favorire l'essiccazione - 1 pizzico

COME FARE LA POLVERE DI POMODORO IN CASA

- 1 Lava accuratamente i pomodori sotto l'acqua corrente e **asciugali benissimo** con un canovaccio pulito.

Taglia i pomodori a fette molto sottili, di circa 3-4 millimetri, ed **elimina semi e acqua** di

vegetazione interna.

Se usi le **bucce avanzate** da altre preparazioni, assicurati che siano ben scolate e tamponate con carta assorbente.



2 Preriscalda il forno in **modalità ventilata a 80°C** per iniziare l'essiccazione.

Se il tuo forno trattiene molta umidità, lascia lo **sportello leggermente socchiuso** infilando un cucchiaio di legno nella fessura.

Rivesti la teglia con la carta da forno e disponi le fette o le bucce in un unico strato.



3 Inforna e lascia asciugare per **circa 3 o 4 ore**.

I pomodori saranno pronti quando risulteranno **completamente secchi e rigidi**, spezzandosi facilmente sotto la pressione delle dita.

Se noti che sono ancora leggermente flessibili, prolunga l'essiccazione ancora per un po'.

Sforna e lasciali **raffreddare completamente** a temperatura ambiente.

Questo passaggio è fondamentale: se frullati da caldi, **creeranno condensa** rovinando irrimediabilmente il risultato finale.



4 Trasferisci i pomodori secchi all'interno di un **frullatore potente** o, ancora meglio, di un macinacaffè.

Frulla alla massima velocità a piccoli impulsi, fino a ottenere una **polvere finissima** e dal colore rosso brillante.

Setaccia la polvere ottenuta attraverso un **colino a maglie strette**.

Questo passaggio eliminerà eventuali filamenti o pezzetti più grossolani che non si sono polverizzati.



5 Conserva la polvere di pomodoro all'interno di un **vasetto di vetro a chiusura ermetica**.

Riponilo in un luogo fresco, asciutto e **al riparo dalla luce**.

In questo modo, la tua preparazione magica rimarrà **perfetta per diversi mesi!**





COME CONSERVARE LA POLVERE DI POMODORO

Per conservare al meglio la tua polvere di pomodoro, utilizza sempre un **vasetto di vetro con chiusura ermetica**.

Riponilo nella dispensa in un luogo fresco, buio e asciutto, rigorosamente **lontano da fonti di calore** o umidità.

Se perfettamente essiccata, questa preziosa preparazione antispreco manterrà il suo aroma intenso **fino a 6 mesi**.

Un piccolo trucco infallibile? Inserisci **qualche chicco di riso crudo** all'interno del barattolo.

Il riso assorbirà l'eventuale umidità residua, mantenendo la tua polvere colorata **sempre ben sciolta** e priva di grumi.