

CONCENTRATO DI POMODORO



Tempo: Difficoltà: Media Persone:

INGREDIENTI

1 kg. di pomodori (perini, datterini, san Marzano, cuore di bue...)

PREPARAZIONE

Lavare, asciugare i pomodori e spremerli per eliminare i semi.

Passarli al passaverdure o in un estrattore per ottenere il succo del pomodoro.

Trasferire in una casseruola dal fondo spesso il succo di pomodoro, aggiungere poco sale e 1 cucchiaino di zucchero.

Cuocere a fiamma bassissima per circa 3 ore, mescolando di tanto in tanto.

Al termine dovrà risultare densa e molto compatta, tanto da rimanere attaccata al cucchiaino. Invasare immediatamente e pastorizzare i barattoli.

Si può eliminare l'acqua in eccesso per filtrazione con un panno di lino o cotone puliti. Questo sistema di concentrazione è molto lento.

