

POMODORI AL NATURALE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di pomodori perini san marzano
- 15 foglioline basilico
- sale

Far bollire dell'acqua in una casseruola alta.

Nel frattempo, togliere il picciolo ai pomodori e incidere la pelle con un coltellino.

Quando l'acqua bolle, versare pomodori nell'acqua e scottarli per circa 10 secondi.

Poi, scolarli con un colino e immergerli in una terrina riempita d'acqua fredda.

Pelarli senza rovinare la polpa servendosi di un coltellino: se qualche pomodoro non si dovesse pelare bene, scottarlo nuovamente per qualche secondo nell'acqua bollente.

Disporre i pomodori in vasi capienti e a chiusura ermetica affiancandoli tra di loro e interponendo qualche fogliolina di basilico.

Far bollire dell'altra acqua in una casseruola d'acciaio di medie dimensioni.

Coprire i pomodori dell'acqua fresca e chiudere bene i vasi.

Si passa ora alla sterilizzazione dei vasi.

Avvolgere i vasi intorno a dei panni asciutti, immergerli in piedi nella casseruola con l'acqua bollente e lasciarli sobbollire per 45' (i panni servono per proteggere i vasi che, con il bollore dell'acqua, rischiano di rompersi sbattendo l'uno contro l'altro).

Poi, lasciare che i vasi si raffreddino insieme all'acqua direttamente nella casseruola.

Quando sono freddi, riporre i vasi in dispensa e utilizzarli quando si vuole: sono utili per preparare ottimi sughi per paste asciutte.