

POMODORI AL BASILICO

Ingredienti:

- 1 kg di pomodori (perini o san marzano),
- basilico,
- 2 limoni,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliate ai pomodori il picciolo metteteli rapidamente in acqua bollente per poterli spellare più facilmente.

Sistemateli ora in una terrina, ricopriteli con le foglie di basilico che avrete scottato nell'aceto, con gli altri aromi, con il succo di limone e un poco di olio.

Mescolate ed invasate fino ad un centimetro e mezzo dall'orlo.

Chiudete ermeticamente e fate bollire in una grossa pentola badando che i vasi siano sempre coperti d'acqua, per i tempi indicati: 250 cc (40 minuti) - 500 cc (50 minuti) - 1000 cc (70 minuti) - 1500 cc (90 minuti).