

POMODORI PELATI

Ingredienti:

- pomodori,
- aceto o limone,
- eventuali aromatizzanti,
- sale.

Scegliete i pomodori.

Sono consigliabili la varietà san Marzano o altre qualità di forma allungata.

I pomodori devono essere perfettamente sani e non troppo maturi.

Lavateli accuratamente e privateli del picciolo.

Immergeteli, quindi, in acqua bollente per pochi minuti, al fine di togliere facilmente la buccia, facendo uscire anche i semi.

Scottateli poi in una soluzione contenente: un litro di succo di limone o di aceto per un litro d'acqua, 60 gr di sale per due litri di liquido complessivo.

Scolate i pomodori e raffreddateli rapidamente quindi disponeteli nei vasi; fate attenzione a lasciare libero un centimetro e mezzo dall'imboccatura.

Potete aggiungere se lo desiderate, eventuali aromatizzanti: pepe, alloro secco, peperoncino tritato.

Se l'alloro è verde deve essere scottato in aceto.

Fate bollire per i tempi indicati, badando che i vasi siano sempre coperti d'acqua: 250 cc (40 minuti) - 500 cc (50 minuti) - 1000 cc (70 minuti) - 1500 cc (90 minuti).