

ESTATE, TEMPO DI...

Salsa di pomodoro

Per chi ha la fortuna di avere un orto, questo è il momento in cui si hanno pomodori a non finire e probabilmente sarà così ancora per almeno due mesi.

Per non ritrovarsi a mangiare pomodori a tutte le ore ed evitare che vadano a male, una buona soluzione è quella di preparare la salsa di pomodoro che ci farà compagnia durante il periodo invernale, quando di pomodori non ce ne sarà neanche l'ombra.



Occorrente:

- Barattoli in vetro (anche già usati)
- Tappi (nuovi)
- Pomodori
- Pentola
- Acqua

Prima di partire vi racconto un po'...

Preparare la salsa di pomodoro è una delle belle cose che ricordo di quando ero dai miei. Una pentola vecchia e grandissima sui fornelli, con dentro la salsa che cuoceva e un caldo che non ve lo dico neanche.

Il risultato era sempre buonissimo e avere la salsa di pomodoro durante l'inverno era un'ottima ricompensa.

Procedimento

- Tagliare i pomodori;
- Passarli con il passaverdure;
- Metterli nella pentola e lasciar cuocere fino a raggiungimento della consistenza desiderata;
- Raccogliere la salsa all'interno dei vasetti, preventivamente sterilizzati con acqua bollente, e chiudere bene il tappo;
- Mettere i vasetti all'interno di una pentola grande;
- Posizionare degli strofinacci tra un vasetto e l'altro così che, una volta che l'acqua all'interno della pentola ha raggiunto il bollore, non si rompano;
- Dopo 40 minuti dalla bollitura spegnere e lasciare che intiepidiscano fino a raggiungere la temperatura ambiente;
- Assicurarli che tutti i barattoli siano sotto vuoto (premendo sul tappo, non si deve sentire il "clack").