



CONCENTRATO DI POMODORO

Ingredienti

1 kg. di pomodori (perini, datterini, san Marzano, cuore di bue...)
Sale e zucchero q.b.

Procedimento

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 cucchiaio. 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.