



POMODORI PELATI

Ingredienti

Pomodori san Marzano

Procedimento

Lavare, asciugare e incidere leggermente la buccia dei pomodori.

Sbianchire i pomodori per 2-3 minuti in acqua bollente, scolare e trasferire in una ciotola con acqua molto fredda. Lo shock termico facilita l'operazione di rimozione della buccia (della pelle) del pomodoro.

Dopo averli spellati raccoglierli in barattoli sanificati, le bucce, intanto, adagiarle in una teglia da forno.

Richiudere i barattoli e pastorizzare, farli raffreddare prima di riporli in dispensa.

Le bucce si disidratano in forno ventilato a 100° fino a completa disidratazione, farli raffreddare e poi frullarli in un mixer fino a ottenere una polvere fine. Si conserva in barattolo e in frigorifero.