



Conserva di pomodoro

Portata: Antipasti

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Facile

Ingredienti per 4 persone:

- 2 pomodori maturi
- 800 zucchero
- 1 baccello di vaniglia
- 80 succo di limone
- 15 scorza grattugiata di limone non trattato

Preparazione:

Lavate bene i pomodori, praticate un'incisione a croce alla base e sbollentateli per qualche secondo in acqua bollente. Fateli raffreddare in acqua freddissima e poi eliminate la buccia. Tagliateli a metà ed eliminare tutti i semi, quindi tagliate la polpa a cubetti.

Mettete la polpa di pomodoro in una ciotola capiente, unite lo zucchero e mescolate. Coprite il recipiente con un foglio di pellicola per alimenti e lasciate riposare in frigorifero per tutta la notte.

Togliete la preparazione dal frigo, unite la scorza e il succo di limone, i semi del baccello di vaniglia. Versate tutto in una casseruola con il fondo spesso, che non sia però di alluminio, e fate cuocere a fuoco medio per 2 ore, mescolando di tanto in tanto.

Controllate che sia pronta. Basta versare un cucchiaino di marmellata su un piatto freddo e tracciare un solco: se le due parti restano separate, è pronta.

Trasferite la marmellata ancora calda nel vasetto sterilizzato (o in vasetti diversi, più piccoli), tappate e rovesciate su un piano. Lasciate raffreddare, poi riponetela in un luogo fresco. È una conserva dolce che si sposa bene anche con il salato, in abbinamento a formaggi o carni, in piatti agrodolci.

Ricetta di Simonetta Nepi

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai**

celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).