

## LABORATORIO DI TRASFORMAZIONE E CONSERVAZIONE DEI POMODORI: LE RICETTE

### Sanificazione dei barattoli

Questo procedimento preliminare è indispensabile per la messa in conserva di qualsiasi prodotto da dispensa. Utilizza barattoli di vetro ben lavati e tappi a vite nuovi. Procedi in questo modo: poni sul fondo di una pentola capiente e dai bordi alti un canovaccio pulito. Inserisci i barattoli tra le pieghe della stoffa, in modo da tenerli separati ed evitare che sbattano l'uno contro l'altro. Copri con acqua fredda, metti sul fuoco e porta ad ebollizione. Dalla presa del bollore, lascia sanificare per almeno 20 minuti, quindi aggiungi i tappi e prosegui la bollitura per altri 10 minuti. Spegni il fuoco e lascia raffreddare barattoli e tappi nella loro acqua di sterilizzazione, per evitare shock termici che potrebbero romperli o incrinarli. Una volta che l'acqua si sarà raffreddata, estrai i barattoli e i tappi, toccandoli il meno possibile, e falli asciugare all'aria, capovolti su un canovaccio pulito. Mi raccomando di eseguire la sanificazione poco prima di riempire i barattoli, per non vanificarne gli effetti.

### Passate:

*2 kg di pomodori = 1 l di passata = 4 barattolini da 250 g, perfetti per 2 persone*

Lava accuratamente i pomodori sotto acqua corrente fredda, per eliminare eventuali impurità visibili. I pomodori più adatti sono quelli periformi a buccia liscia, come i cosiddetti San Marzano, ma quelli che hai nell'orto andranno benissimo! Al momento della messa in conserva dovranno essere sani e maturi.

Per maggiore sicurezza, tienili una mezzora in ammollo in una tinozza d'acqua fredda e bicarbonato, quindi scolali e sciacquali ancora.

Tagliali a grossi pezzi e trasferiscili in una pentola capiente.

Poni il tutto sul fuoco medio-basso, e lascia cuocere senza coperchio, girando di tanto in tanto, finché i pomodori non risulteranno ben spappolati. Il tempo che impiegherai dipenderà dal grado di maturazione dei pomodori, e dal loro contenuto d'acqua: metti in conto almeno 30 minuti.

A questo punto, poni il passaverdure su una pentola più piccola, e passaci attraverso i pomodori cotti: in questo modo raccoglierai bucce, semi e piccioli, e otterrai una salsa cremosa ma ancora piuttosto liquida.

Rimettila sul fuoco dolce, senza coperchio, fino a quando non raggiungerà la densità desiderata. Calcola anche in questo dai 20 ai 30 minuti, ma soprattutto regolati a occhio.

Finché è ancora bollente, distribuisci la passata nei barattoli sanificati e asciutti, avendo cura di lasciare almeno 1,5 cm dal bordo. Chiudi ermeticamente i tappi, e capovolgi i barattoli.

Lasciali raffreddare completamente senza spostarli, quindi raddrizzali e verifica che in tutti si sia formato il sottovuoto (premendo al centro del tappo, non dovrai sentire alcun clac).

Le passate sono pronte per essere conservate in un luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce per almeno 6 mesi! Ma se possibile, come ulteriore precauzione, immergi i barattoli sigillati, ben avvolti in un canovaccio, nella pentola che hai utilizzato per sanificarli. Copri con acqua fredda, e porta sul fuoco. Dalla presa del bollore, lascia sterilizzare le passate per circa 30 minuti, quindi spegni il fuoco e lascia raffreddare completamente in pentola.

Estrai i barattoli, lasciali asciugare, quindi verifica nuovamente il sottovuoto, e procedi con la normale conservazione in dispensa.

### Confettura di pomodori:

Lava i pomodori, asciugali e tagliali a pezzi. Mettili in pentola con il 50% del loro peso di zucchero (es: 500 g di pomodori, 250 g di zucchero) e un paio di peperoncini secchi tritati –regola la piccantezza a tuo piacere!

Poni il tutto sul fuoco dolce e lascia cuocere per circa 50 minuti, finché non otterrai un composto denso e di color rosso rubino. Passa la confettura attraverso il passaverdure; se dovesse sembrarti ancora troppo liquida, rimettila sul fuoco e lasciala addensare ancora, altrimenti trasferiscila ancora bollente nei barattoli sanificati, chiudili ermeticamente, capovolgi e lascia raffreddare. Verifica il sottovuoto e procedi con la seconda sanificazione o, a scelta, direttamente con la conservazione in dispensa.

Prima del consumo, verifica sempre che i barattoli non abbiano perso il sottovuoto, e che non presentino alterazioni alla vista e all'olfatto. Fare le cose in casa è bellissimo, ma non bisogna mai abbassare la guardia!  
:D

Buon divertimento!