

Confettura di pomodori verdi

INGREDIENTI:

1 kg di pomodori verdi puliti,
300 gr di zucchero semolato,
scorza e succo di un limone,
1 cucchiaino di estratto di vaniglia.

Lavare i pomodori, togliere il picciolo e la maggior parte dei semi, tagliarli a pezzettini e metterli in una ciotola con lo zucchero e la vaniglia per 3-4 ore.

Trascorso il tempo trasferire i pomodori in una pentola dai bordi alti e metterla sul fuoco abbastanza alto insieme con scorza e succo di limone.

Portare a bollore e abbassare la fiamma avendo cura di mescolare spesso, se avete una pentola dal fondo spesso tenderà ad attaccare molto meno.

Quando si addensa fare la prova mettendo un po' di confettura su un piattino, lasciar raffreddare se non cola via si può spegnere e mettere bollente in barattoli di vetro precedentemente sterilizzati, chiudere e lasciarli raffreddare capovolti affinché si crei il sottovuoto.

Questa è una confettura un po' insolita è perfetta per accompagnare i formaggi, infatti io consiglio di metterla in barattoli piccolini per agevolarne l'utilizzo, altrimenti con uno troppo grande potrebbe rimanere aperto troppo a lungo e andare a male.