

Marmellata di pomodori verdi

scritto da Mirko Achermann | 9 Novembre 2021

Ingredienti:

- 2.5 kg di pomodori acerbi
- 1.2 kg di zucchero
- 2 limoni (scorza di uno)
- una presa di sale

Preparazione:

Lavare bene i pomodori, tagliarli a pezzetti, togliere il maggior numero di semi possibile ed unire

allo zucchero, il succo dei limoni e la scorza di un limone.

Lasciar riposare una mezza giornata.

Cuocere lentamente schiumando se necessario fino a quando raggiungono la giusta densità.

Se necessario dare un qualche giro di bamix prima di mettere nei vasetti con il solito

procedimento.

Girare sottosopra i vasetti per un paio di minuti.