

Passata di pomodoro

📌 Categoria: Portate - Salse e condimenti

Informazioni Generali

🕒 Preparazione:
60 min

🕒 Cottura:
60 min

💰 Costo:
Molto Basso

☀️ Difficoltà:
Bassa



La passata di pomodoro, è una delle conserve più preparate, specialmente nelle regioni del meridione d'Italia, dove il suo largo uso quotidiano, ne ha fatto la regina delle conserve. La sua preparazione è molto semplice, e per la riuscita ottimale, basta osservare alcune piccole ma importanti regole.

Ingredienti

>> Basilico
foglie q.b.



>> Pomodori
tipo san marzano 2 kg



Preparazione



Per preparare la passata di pomodoro, iniziate controllandoli uno ad uno, eliminando quelli marci, macchiati o ammaccati. Eliminate i piccioli e lavateli molto bene (1), quindi metteteli a sgocciolare. Tagliate in due metà ogni pomodoro e eliminate i semi (2-3).



Poneteli in una grande pentola capiente e lasciateli appassire a fuoco basso coprendoli con un coperchio, girandoli di tanto in tanto (4-5), finchè si saranno afflosciati e spappolati. A questo punto passateli con il passaverdura (o con la macchina elettrica apposita), facendo convergere il sugo in una pentola d'acciaio più piccola (6).



Se la passata di pomodoro vi sembra della densità giusta, imbottigliatela. Altrimenti filtratela con un colino a maglie strette per eliminare l'acqua in eccesso o fatela addensare sul fuoco fino a raggiungere la consistenza desiderata (7). Nel frattempo sterilizzate i vasetti facendoli bollire in abbondante acqua per 30 minuti (8). Per saperne di più sulla sterilizzazione dei vasetti clicca [qui](#). Mettete all'interno di ogni vasetto sterilizzato qualche foglia di basilico (9).



Versate all'interno dei vasetti sterilizzati la passata di pomodoro aiutandovi con un imbuto (10), avendo cura di lasciare 2-3 cm di spazio dal bordo del vasetto. Terminate con qualche altra foglia di basilico e chiudete bene i vasetti (11). A questo punto mettete i vasetti in una pentola capiente, sistemando sul fondo e tra i vasetti dei canovacci che ne impediranno la rottura durante la cottura (12). Ricoprite i vasetti di passata di pomodoro di acqua calda, lasciate bollire per 30 minuti dall'inizio del primo bollore. Lasciateli raffreddare nella loro acqua di cottura e, una volta freddi, asciugateli e verificate che il sottovuoto sia stato fatto correttamente: se, premendo il tappo, NON sentirete il "clik clak" il sottovuoto si sarà formato correttamente. In caso contrario cambiate il tappo e ripetete l'operazione. Riponete la passata di pomodoro in un luogo fresco e al riparo dalla luce.

Conservazione

La passata di pomodoro, se il sottovuoto è avvenuto correttamente, può essere conservata al massimo per un anno in un luogo fresco e al riparo dalla luce.

Consiglio

Per preparare la conserva di passata di pomodoro per tutto l'anno, acquistate pomodori non ammaccati, ma sodi, ben rossi e maturi; il periodo migliore per acquistarli è luglio- agosto. Potete scegliere tra i pomodori ramati, a grappolo e tondi, oppure i San Marzano, o i romani, dalla forma allungata, tipo perini.

Curiosità

Un altro metodo usato nel meridione per conservare la passata senza bollirla nel pentolone, è quello chiamato "con la febbre". Questo sistema consiste nel riempire le bottiglie di passata tenendola sempre bollente sul fuoco; bisogna preparare delle cassette di legno o plastica foderate con delle coperte di lana nelle quali a mano a mano si metteranno le varie bottiglie o vasetti riempiti di passata di pomodoro e, una volta che le cassette saranno piene, i contenitori verranno avvolti nelle coperte, e lasciati così fino al loro completo raffreddamento. L'unica differenza nel confezionare la passata di pomodoro in questo modo è che bisognerà salare (secondo i vostri gusti) la passata prima di chiuderla nei contenitori. La durata della passata "con la febbre", sarà inferiore all'anno (6-8 mesi).