

Passata di pomodoro

Per una grande teglia del forno di casa

2-3 kg di pomodori ben maturi lavare, tagliare a metà (o in quattro, se sono grandi), eliminare le parti verdi
2 spicchi d'aglio sbucciare e schiacciare
1 cucchiaino di sale e
½ cucchiaino di zucchero distribuire sui pomodori,
mescolare delicatamente con le mani e lasciare riposare per 2-3 ore. Poi scolare.

1 cucchiaio di olio d'oliva Foderare la teglia con carta da forno, ungerla con
e disporvi sopra i pomodori, con il lato tagliato verso l'alto.

Infornare, impostare il forno a 170 gradi e lasciare asciugare per circa 1 ora e mezza. Spegnerlo e lasciarvi raffreddare la teglia, sfruttando il calore residuo. Mettere da parte qualche bella metà da servire subito come antipasto con la mozzarella... e passare tutte le altre al passaverdura (basta il disco con i fori più grandi), che tratterrà le bucce. In alternativa, spellarle a mano e tritarle grossolanamente.

Ecco fatto: la passata si può usare subito, congelare o sterilizzare.

Al momento di utilizzarla, decidere con quali erbe fresche, pepe e peperoncino insaporirla; aggiungere poi anche un generoso giro di buon olio d'oliva ed eventualmente regolare di sale.

Asciugandosi in forno, i pomodori perdono parte della loro acqua e diventano così più saporiti.

Un modo meraviglioso per smaltire la montagna di pomodori dell'orto e portarsi un po' d'estate fino all'inverno!

