POMODORI PELATI

Ingredienti:

- pomodori,
- aceto o limone,
- eventuali aromatizzanti,
- sale.

Scegliete i pomodori.
Sono consigliabili la varieta san Marzano o altre qualità di forma allungata.
I pomodori devono essere perfettamenie sani e non troppo maturi.
Lavateli accuratameole e privateli del picciolo.
Immergeteli, quindi, in acqua bollente per pochi minuti, al fine di togliere facilmene la buccia, facendo uscire anche i semi.
Scottateli poi in una soluzione contenene: un litro di succo di limone o di aceto per un litro d'acqua, 60 gr di sale per due litri di liquido complessivo.
Scolate i pomodori e raffreddateli rapidamente quindi disponeteli nei vasi; fate attenzione a Iasciare libero un centimetro e mezzo dall'imboccatura.
Potete aggiungere se lo desiderate, eventuali aromatizzanti: pepe, alloro secco, peperoncino tritato.
Se l'alloro è verde deve essere scottato in aceto.
Fate bollire per i tempi indicati, badando che i vasi siano sempre coperti d'acqua: 250 cc (40 minuti) - 500 cc (50 minuti) - 1000 cc (70 minuti) - 1500 cc (90 minuti).