SALSA DI POMODORO 5

Ingredienti:

- pomodoro ben maturo,
- sale,
- basilico e/o altre erbe aromatiche.

Scartate i pomodori che presentano segni di deterioramenti, e mondate le piccole imperfezioni.
Lavateli, privateli dell'apice con il picciolo e passateli con il passaverdura.
Lavate le erbe aromariche, scottatele in aceto e tritatele.
Fate bollire il passato di pomodori a fuoco lento fino a ridurne a metà il volume; quindi salate ed aggiungete le erbe aromatiche.
Dopo l'ultima aggiunta di ingredienti, mantente il prodotto in ebollizione per altri 10 minuti.
Versate la salsa bollente nei vasi di vetro, appena lavati con acqua calda, riempiendoli fino ad un centimetro e mezzo dall'orlo.
Applicate le capsule serrando bene immediatamente.
Capovolgete i vasi subito dopo l'applicazione delle capsule e manteneteli in questa posizione per 10 minuti circa prima di rimetterli nella posizione normale per il raffreddamento.