CONFETTURA DI POMODORI VERDI

Ingredienti:

- pomodori verdi 1 kg.,
- la buccia intera di un limone,
- una busta cameo fruttapec,
- un kg. di zucchero.

Mondare e lavare i pomodori tagliarli a pezzetti fini, quindi metterli in una pentola alta insieme con la buccia di limone e mescolarvi il fruttapec.
Portare ad ebollizione e far bollire per un minuto circa, mescolando in continuazione, ed aggiungere solo ora, gradatamente, lo zucchero.
Riportare ad ebollizione e sempre mescolando far bollire per 12 minuti a fuoco vivace.
Quindi togliere la buccia di limone.
Togliere dal fuoco e mescolare per un minuto circa, facendo dissolvere l'eventuale schiuma.
A piacere aromatizzate con un pò di cannella o con chiodi di garofano.
Versare la confettura fluida ancora bollente in vasetti sterilizzati e chiudere ermeticamente.
Capovolgere i vasetti per 5 minuti.