

733. CONSERVA DOLCE DI POMODORO

Sembra dal titolo una conserva delle più strane, ma alla prova non riesce men degna di molte altre.

Ch' ogni erba si conosce per lo seme,

dice Dante, e però se in questa conserva non rimane qualche semino, che ne faccia la spia, nessuno indovinerà di che sia composta.

Pomodori, chilogrammi 1.

Zucchero bianco, grammi 300.

Il sugo di un limone.

Odore di vainiglia e di scorza di limone.

I pomodori per quest'uso devono essere molto maturi, polputi e possibilmente rotondi. Metteteli in molle nell'acqua ben calda per poterli sbucciar facilmente, dopo sbucciati, tagliateli per metà e col manico di un cucchiaino levate i semi. Sciogliete lo zucchero al fuoco in due dita (di bicchiere) d'acqua, poi gettateci i pomodori, il sugo del limone e un poco della sua buccia grattata. Durante la bollitura a fuoco lento e a cazzaruola scoperta, andate rimestando alquanto, e se apparisse qualche seme rimasto levatelo. Per ultimo datele l'odore con zucchero vanigliato e levatela quando sarà giunta alla consistenza delle conserve comuni.

In questa conserva è difficile precisare la quantità dello zucchero, perché dipende dalla più o meno acquosità dei pomodori. Fatene doppia dose perché scema di molto.