MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE000270
Registrata in data 25 Feb 2016 alle ore 11:00
da MARIA ROMANO

Pomodorini pelati sciroppati del Vesuvio Dop Pupatella ©

L' evoluzione del mio Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP sciroppato o in semi-canditura si concreta in questi " Pomodorini pelati sciroppati del Vesuvio Dop ", un modo alternativo per conservare ed usare tutto l' anno i pomodorini anche in pasticceria, oltre che nella ristorazione.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 6 persone

300 g di pomodorini rossi del Vesuvio Dop con la buccia spessa ed intatta
300 g di acqua
300 g di zucchero semolato

Preparazione

In un tegame dal fondo spesso, portare lentamente ad ebollizione lo sciroppo d' acqua e zucchero; immergervi i pomodorini lavati e asciugati, senza farli sovrapporre; far tenere l' ebollizione su fiamma bassissima, per circa cinque minuti, col tegame scoperto. Quindi coprire il tegame e tenere da parte.

Questa operazione, ovvero il riportare lentamente ad ebollizione il contenuto del pentolino (sciroppo con pomodorini) ed il tenerla per circa cinque minuti, va ripetuta per tre volte al giorno, per un periodo di quattro giorni.
Alla fine di questo tempo, lo sciroppo si sarà concentrato ed i pomodorini saranno diventati lucidi. Spellarli sfilandone la buccia senza schiacciarne la polpa; invasare i " pelati " ottenuti, coprirli con il loro sciroppo e tappare bene i barattoli, già sterilizzati in precedenza.
Immergerli in una pentola di acqua e farli bollire per sterilizzarli ulteriormente.

Vino consigliato

Passito ischitano

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com
oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com