



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001399

Registrata in data 01 Giu 2017 alle ore 11:05

da MARIA ROMANO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Pomodorini sotto spirito

Preparare i pomodorini sotto spirito è molto semplice, occorre solo un po' di tempo oltre ad avere già in casa i pomodorini pelati sciroppati od i pomodorini sciroppati. Tutte e due queste ricette le ho registrate su Mysocialrecipe. Una volta pronti, i pomodorini sotto spirito assumeranno una consistenza singolare, callosa, corposa, pur conservando il loro sapore tipico.

Tempo di preparazione: 15 minuti

Ingredienti per 10 persone

n.1 barattolo da 300 g di pomodorini sciroppati o semi canditi o pelati sciroppati
200 g circa di alcool per liquori a 95°

Prodotti utilizzati

Pomodorini pelati sciroppati oppure sciroppati da pomodorini del Vesuvio Dop, maturi ma sodi, oppure pomodori ciliegini.

Strumenti di cottura

Non necessitano di alcuna cottura

Preparazione

Prelevare i pomodorini sciroppati dal loro sciroppo, colarli e spellarli, oppure usare direttamente i pomodorini pelati sciroppati, tenere da parte lo sciroppo; metterli in un barattolo di vetro pulito e sterilizzato; ricoprirli con l'alcool etilico a 95°, quello per i liquori e sigillare i barattoli.
Conservarli in un luogo buio e fresco, per almeno un paio di mesi.