

PASSATA DI S. MARZANO

Preparazione

30 minuti

Per 3 vasi da 500 g e 3 da 300 g circa

Ingredienti

3 kg di pomodori S. Marzano maturi e sodi sale

Preparazione

Lavate e spezzettate i pomodori, poi poneteli in una pentola con 1/2 bicchiere d'acqua.

Portate lentamente a bollore, salate e cuocete i pomodori per 15 minuti (dovranno essere cotti ma non soppolati). Sgocciolate i pomodori con la schiumarola e passafeli.

Versate la passata nei vasetti sterilizzati,

poi chiudete con tappi nuovi. Avvolgete i vasetti in pezze di stoffa e adagiateli in una pentola. Ricoprite con acqua e portate lentamente a bollore. Lasciate sobbollire per 25 minuti. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare i vasetti nell'acqua, prima di sgocciolarli e conservarli in un luogo fresco e al riparo dalla luce.

S. MARZANO

CAMONE

Questa varietà di pomodoro ha la buccia tendente al verde e racchiude un'intensa polpa rossa carnosa e saporita con semini verdognoli. Succosissimo e dal gusto dolce, il Camone viene coltivato sotto il caldo sole della Sardegna, le cui terre e condizioni climatiche garantiscono un prodotto di eccellente qualità. Da apprezzare particolarmente nelle insalate.

CAMONE

INSALATA CAMONE E POLPETTINE DI RICOTTA

Preparazione 30 minuti

Per 4 persone

Ingredienti

500 g di pomodori camone
1/2 cipollotto di Tropea, sale, pepe
10 olive verdi snocciolate, basilico
olio extravergine d'oliva, aceto
polpettine di ricotta:
200 g di ricotta di pecora
1 cucchiaino di parmigiano
prezzemolo tritato

Preparazione

Polpettine di ricotta: lavorate la ricotta con il parmigiano e un poco di prezzemolo tritato. Condite con sale e pepe, poi modellate delle piccole polpettine. Tagliate a spicchi i pomodori puliti, quindi adagiateli nei piatti con il cipollotto a velo, le olive e il basilico. Condite con olio, sale e poco aceto (se gradito), poi completate con le polpettine di ricotta.