

UNA RICETTA AL GIORNO: CONSERVA DI POMODORO "LA SALSA"

Scritto da Redazione

Venerdì 17 Agosto 2012 13:55 - Ultimo aggiornamento Giovedì 23 Agosto 2012 08:09



Per la sezione “L’angolo della cucina” categoria “Ricette della tradizione” vi presentiamo come piatto del giorno conserva di pomodoro...

...Agosto era anche il mese dei pomodori: si usava fare la conserva ricavata dal pomodoro riscaldato al fuoco e poi premuto a mano su un crivello di metallo. La salsa, quindi, veniva essiccata in tanti piatti al sole. C'era anche l'uso di riscaldare a bagnomaria le bottiglie di salsa conservate con acido salicilico. Le massaie svelte e indaffarate si aiutavano a vicenda in questi lavori....(tratto dal libro di Don Salvatore D'Innocenzo) E' ormai tradizione che durante il periodo estivo la mia famiglia si dedichi alla preparazione della conserva di pomodoro. Rito ormai consolidato da molti anni che mantiene inalterate le sue fasi di preparazione, i suoi segreti (grandi e piccoli), ma soprattutto il sapore genuino che la conserva alla fine ci offrirà per quasi tutto un anno fino alla prossima estate.

Ci vogliono un paio di giornate di lavoro per smaltire il quintale e mezzo di pomodori che ogni anno compriamo, ma il tutto viene fatto con molta allegria e a contatto con la natura, il che ci fa trascorrere questo tempo piacevolmente, quasi fosse una festa.□

Per iniziare, una volta lavati, i pomodori vanno fatti cuocere in abbondante acqua per una quindicina di minuti. Il segreto consiste nell'individuare il momento esatto di cottura: il pomodoro non deve essere, ne troppo cotto, ne troppo crudo. Questa prima scottatura serve per ammorbidirne la polpa e permetterne l'estrazione. Noi per orientarci aspettiamo il momento in

UNA RICETTA AL GIORNO: CONSERVA DI POMODORO "LA SALSA"

Scritto da Redazione

Venerdì 17 Agosto 2012 13:55 - Ultimo aggiornamento Giovedì 23 Agosto 2012 08:09

cui la buccia inizia a rompersi e dopo qualche minuto li togliamo dall'acqua.

A questo punto si passa ad una delle fasi più delicate, i pomodori vengono aperti in due per lasciar uscire la loro acqua di vegetazione, che va eliminata per rendere la conserva più spessa e con un gusto decisamente più dolce. A questo scopo si usano due forchette in modo da rompere per bene la buccia. L'operazione viene fatta su alcune cassette di plastica in modo tale che il liquido in eccesso venga perso facilmente. I pomodori così tagliati vengono fatti riposare e di tanto in tanto rimestati. Attenzione però a non esagerare rischiando di eliminare anche parte della preziosa polpa.

E' ora di iniziare a "passare" i pomodori. Esistono in commercio diverse macchine, manuali e a motore, costruite proprio a questo scopo. La scelta di uno o dell'altro tipo dipende dalla quantità di conserva che si intende produrre. Noi usiamo sia l'apparecchio elettrico che quello a manovella... Il lavoro è piuttosto semplice, basta posizionare i pomodori, precedentemente lasciati a sgocciolare, nel recipiente in alto e la macchina automaticamente separerà la polpa (che viene raccolta nel tegame in basso) dalla buccia e dai

UNA RICETTA AL GIORNO: CONSERVA DI POMODORO "LA SALSA"

Scritto da Redazione

Venerdì 17 Agosto 2012 13:55 - Ultimo aggiornamento Giovedì 23 Agosto 2012 08:09

semi.



La macchina a manovella, serve per compiere un secondo "passaggio" dello scarto della prima. La pelle ed i semi, infatti, contengono ancora parecchia polpa che si può estrarre solo con un apparecchio manuale. Questo secondo lavoro è molto faticoso e noioso, dato che si estrae molto poco e sembra di lavorare inutilmente, ma la conserva che si riesce ad ottenere ha una consistenza ed un gusto eccezionali. La si può conservare a parte ed usare come concentrato di pomodoro o semplicemente unire al resto della passata.

A questo punto è arrivato il momento di invasare la conserva. Si usano dei normalissimi vasi in vetro a chiusura ermetica. Noi non aggiungiamo nessun tipo di conservante o condimento - a parte qualche foglia di basilico (una sul fondo, una a metà ed una in cima al vaso) - proprio per mantenere inalterato il gusto della salsa.

I vasi vanno poi riposti in un ampio tegame, avvolti con alcuni stracci per non farli urtare tra di loro, e ricoperti d'acqua. Si procede quindi con una bollitura di una mezz'ora che garantirà una sterilizzazione ed una conservazione più duratura della conserva. Una volta completato quest'ultimo passaggio si lasciano riposare nell'acqua di cottura fino ad un loro completo raffreddamento.

Il lavoro è terminato, la soddisfazione di vedere i vasi ben in ordine sul tavolo ci gratifica della fatica fatta ed inoltre sappiamo che sentiremo il meraviglioso profumo di conserva (e di estate) ogni volta che apriremo un vasetto.

UNA RICETTA AL GIORNO: CONSERVA DI POMODORO "LA SALSA"

Scritto da Redazione

Venerdì 17 Agosto 2012 13:55 - Ultimo aggiornamento Giovedì 23 Agosto 2012 08:09

(a cura di Angela Casamassima)