Marmellata di pomodori veloce



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Succo di limone: mezzo
- Vaniglia: a piacere
- Zucchero: 500 gr

Preparazione

La marmellata di pomodori veloce è semplicissima da realizzare, come prima cosa versate in un pentolino la **passata classica Pomì** ed unite anche lo zucchero.
Accendete la fiamma a fuoco abbastanza vivace e, mescolando con un cucchiaio di legno, fate amalgamare per bene i due ingredienti.

Dopo 10 minuti di cottura unite il succo filtrato di un limone, la vaniglia e lasciate addensare la marmellata di pomodori veloce.
La marmellata sarà pronta quando sarà ben compatta e assumerà un bel colore vivo, ci vorranno circa 40 minuti.

La marmellata di pomodori veloce è pronta, versatela subito nei vasetti ben sterilizzati, chiudeteli ermeticamente, capovolgeteli e lasciateli raffreddare completamente a testa in giù.

For this recipe we used:

Passata Classica 1 litro

