

# Pomodori, ciliegini e datterini al naturale

Per chi come me ama cimentarsi nella preparazione delle conserve o semplicemente per chi non vuole rinunciare ai sapori buoni e genuini dell'estate anche nei freddi mesi invernali, ecco una ricettina semplice semplice.

I buoni pomodori maturati naturalmente sulla pianta, baciati dal sole fino alla loro completa bontà, per concentrarne il sapore e gli zuccheri sono perfetti per questa preparazione al naturale. Bastano 3 semplici ingredienti ovvero acqua, sale e basilico, mentre la preparazione non richiede nessuna operazione laboriosa. Così dopo aver sempre realizzato questa ricetta con i pomodori ciliegini, quest'anno ho voluto spingermi oltre ed estendere la stessa preparazione ai piccoli datterini e ai fratelli maggiori ramati, i classici da sugo al pomodoro. Il risultato è stato lo stesso, quanto al loro utilizzo, direi che si possa dire infinito. Quest'inverno basterà aprire un vaso del formato che preferite e utilizzarlo per fare un buon sugo per la pasta, un contorno, per guarnire la pizza, per un insalata tiepida, per il pollo alla cacciatora e per tutto ciò che vi suggerisce la fantasia. Come se ancora non bastasse e questa ricetta non fosse abbastanza versatile, potete anche ottenere facilmente dei pelati, la buccia dei pomodori si separerà infatti facilmente senza dover eseguire le laboriose operazioni con acqua calda e fredda dei pomodori freschi incisi, come spesso indicato nelle ricette. A voi la prova!

## INGREDIENTI:

- pomodori ciliegini o ramati o datterini, ecc (scegliete il formato che preferite)
- sale fino
- foglie di basilico fresco

- acqua

#### PROCEDIMENTO:

Lavare bene i pomodori, poi adagiarli nei vasi precedentemente sterilizzati (vedi tecnica di “sterilizzazione in forno” nella sezione categorie) premendo leggermente per raggiungere la massima capienza del vaso, calcolando che durante la sterilizzazione i pomodori ridurranno il loro volume cedendo parte dei loro succhi.



Preparare la soluzione di acqua salata amalgamando 1 hg di sale fino per ogni litro di acqua. Aggiungere 2 foglie di basilico fresco in ogni vaso e coprire il tutto con l'acqua salata.



Chiudere ermeticamente e sterilizzare per 15-20 minuti, in base alla capacità dei vasi, da quando inizia il bollore. Trascorso il tempo, spegnere il fuoco e lasciare raffreddare i

vasi nell'acqua.

Etichettare e riporre in luogo fresco e asciutto, si conservano molto bene anche per 1 anno.