



## Pomodoro per Inverno

Kışlık Domates



1 kg di pomodori  
4 pepe italiane  
5 cucchiai olio vegetale  
2 cucchiaini di sale  
1 zucchero

- # Prima mente le pepe levati i semi sia Rossi escono finché cambiano i colori.
- # Dopo alla sua prassi aggiungono i pomodori tagliati incubi e si aggiungono sale e zucchero.
- # Sì cucina solo fuoco medio finché i pomodori cambiano le forme.
- # Dopo aver levato dal fuoco si riempì ce nel barattolo di un litro.
- # Poi si può aperta strettamente il coperchio e si investe così si lascia minchia fredda completamente.
- # Dopo aver fredda tous in verde e si mette nello frigo così si può usare durante inverno.

Nota: Dopo aperto il coperchio si degenera più preso. Per questo motivo quando si apre il coperchio preferisce di consumare entro 3 giorni.