



Pomodoro Piccante per Inverno

Acili Kışlık Domates



Mezzo kg di pepe piccante
3 pomodori
1 cucchiaio di salgemma
1 bicchiere di olio vegetale

- # I semi di pepe si levano e si taglano. I pomodori si tagliano grandezza di dado.
- # Nella pentola si mette olio dopo aver riscaldato si aggiungono le pepe e si arrossiscono finché diventano morbide.
- # Dopo si aggiunge sale e quando arriva al momento di bollire il fuoco si regola a basso.
- # Dopo aver tolto dal fuoco si riempisse nel barattolo poi il coperchio di barattolo si coperta strettamente.
- # Il barattolo si inverte. Si aspetta per un giorno.
- # Il barattolo si può conservare circa per un anno.

Nota: Se volendo di avere piccante in più allora non si levano i semi di pepe.