



## Marmellata di Pomodoro

Domates Marmelati



1,5 kg. di pomodori mezzi duri  
2 bicchieri di zucchero a polverato  
1 bustina di vaniglia  
Metà succo di limone

# I pomodori si lavano e si grattugiano.

# I pomodori grattugati si fanno passarsi dal setaccio e si prendono i semi. Circa si avrà 2 bicchieri purè di pomodoro.

# Purè di pomodoro si mette in una pentola e sopra si mette lo zucchero.

# Si miscela sul fuoco medio per non picicarsi a fondo. Il momento di coerenza si aggiunge succo di limone.

# Tra 5 minuti si aggiunge la vaniglia. E si toglie dal fuoco.

# Marmellata si riempisce nei vasi in calda. Dopo aver raffreddata si chiudono i coperchi strettamente.

Nota: Marmellata di pomodoro è una ricetta da provare per le persone che cercano diversi gusti.