

## Come preparare la conserva di pomodoro in casa

**Autore:** Francesca Scarabelli

**Data:** 28 Dicembre 2021



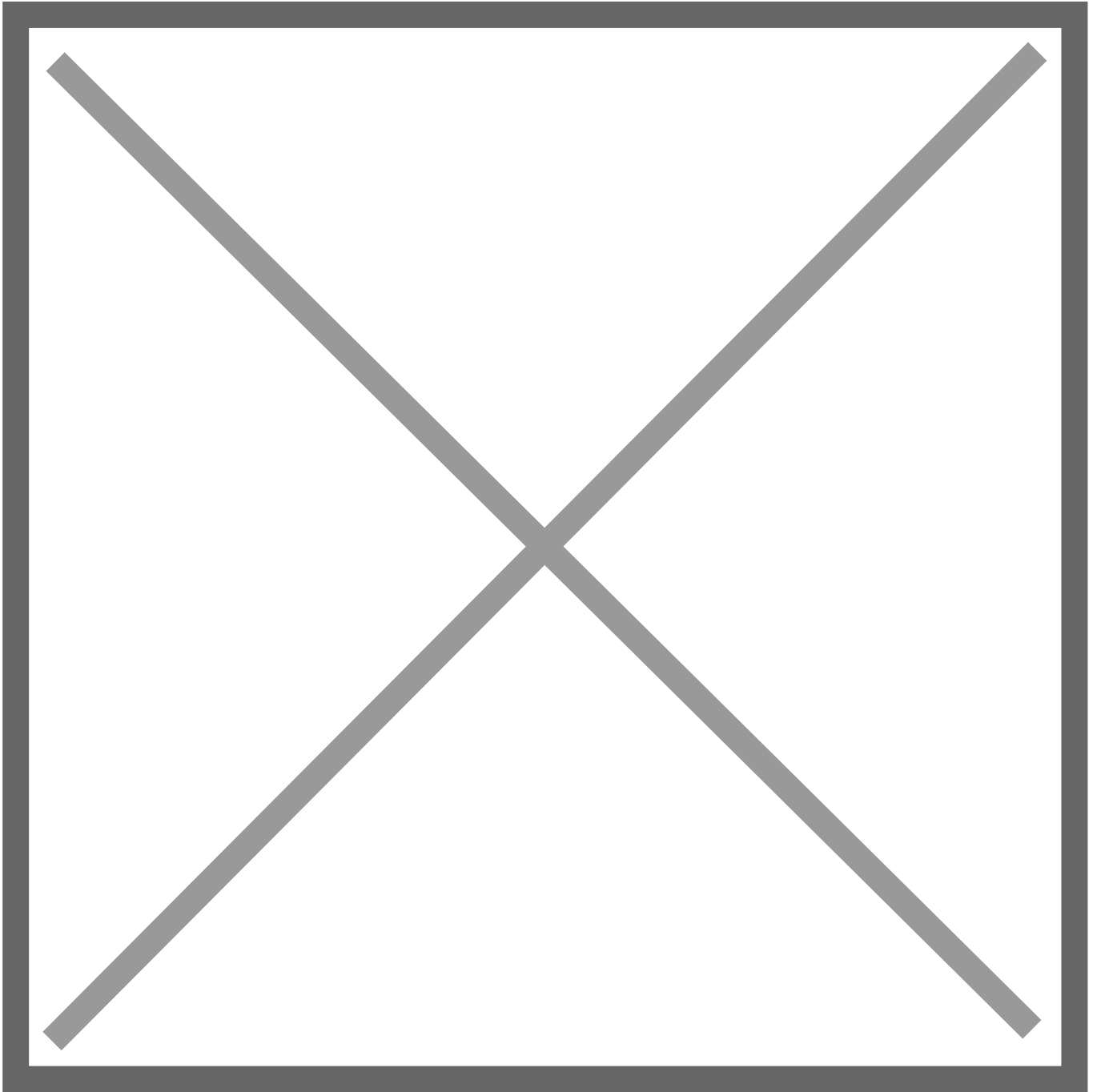
Preparare in casa le [conserve](#) ci permette di risparmiare e, soprattutto, di consumare un **prodotto sano e genuino**. I [pomodori](#) si prestano alla preparazione di molte conserve, tutte gustose e diverse. Vediamo, di seguito, alcune **conserve fai da te** per gustare quest'**ortaggio estivo** per tutto l'anno.



## La conserva di pomodoro della nonna

Le nonne avevano ragione: la [conserva di pomodoro](#) da fare in estate è la migliore occasione per sfruttare la piena maturazione dei **pomodori freschi estivi** in vista dell'inverno. Vediamo di seguito alcuni modi semplici per prepararla.

## La conserva di pomodoro passato



1. Il modo più semplice per conservare i pomodori è quello di ridurli in passata, da usare per condire primi e secondi piatti.
2. Il procedimento per ottenerla non è particolarmente complicato e prevede di lavare accuratamente i pomodori, privandoli del picciolo.
3. Vanno poi fatti bollire per almeno 15 minuti; una volta scolati, vanno privati di buccia e semi e per farlo più in fretta potete usare un passaverdure.
4. A questo punto, [sterilizzate dei vasetti di vetro](#) mentre fate raffreddare la salsa di pomodoro. Quando sarà del tutto fredda, versatela nei vasetti, lasciando almeno un centimetro di spazio dal tappo.
5. Chiudete i vasetti con i loro tappi e fate bollire per un'ulteriore sterilizzazione. La passata di pomodoro, correttamente conservata, può mantenersi anche per due anni.

## La conserva di pomodoro secco

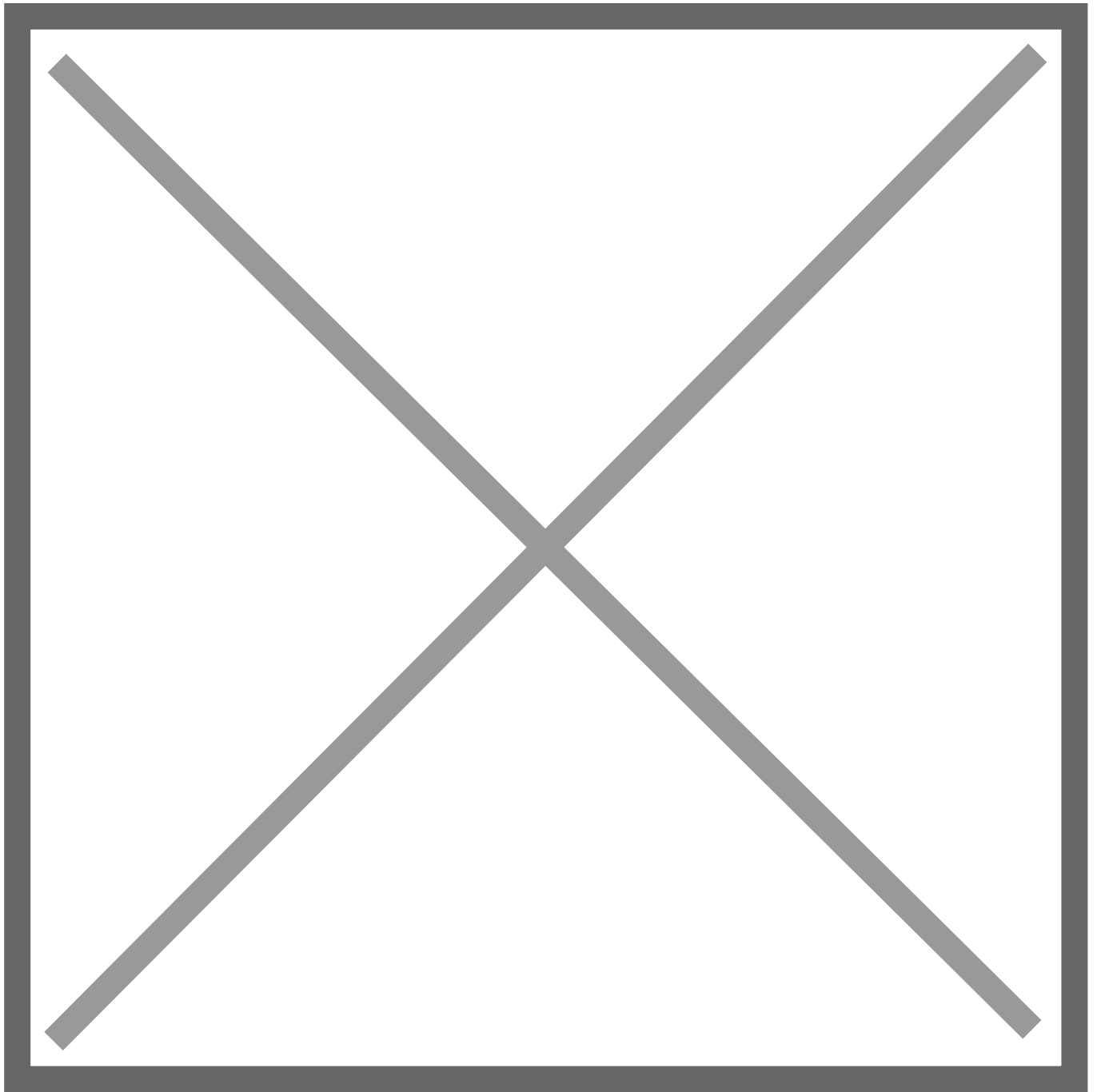
La ricetta per preparare la conserva di pomodori secchi Foto di congerdesign da Pixabay

I pomodori possono essere essiccati sia all'aria aperta sia al forno, ma visto che siamo in estate e non è il caso di consumare energia e sfruttiamo il sole. I pomodori perfetti da essiccare sono quelli medio-grandi, come i San Marzano e oltre ai pomodori, vi occorre:

- rete a maglie strette
- panni di cotone
- sale

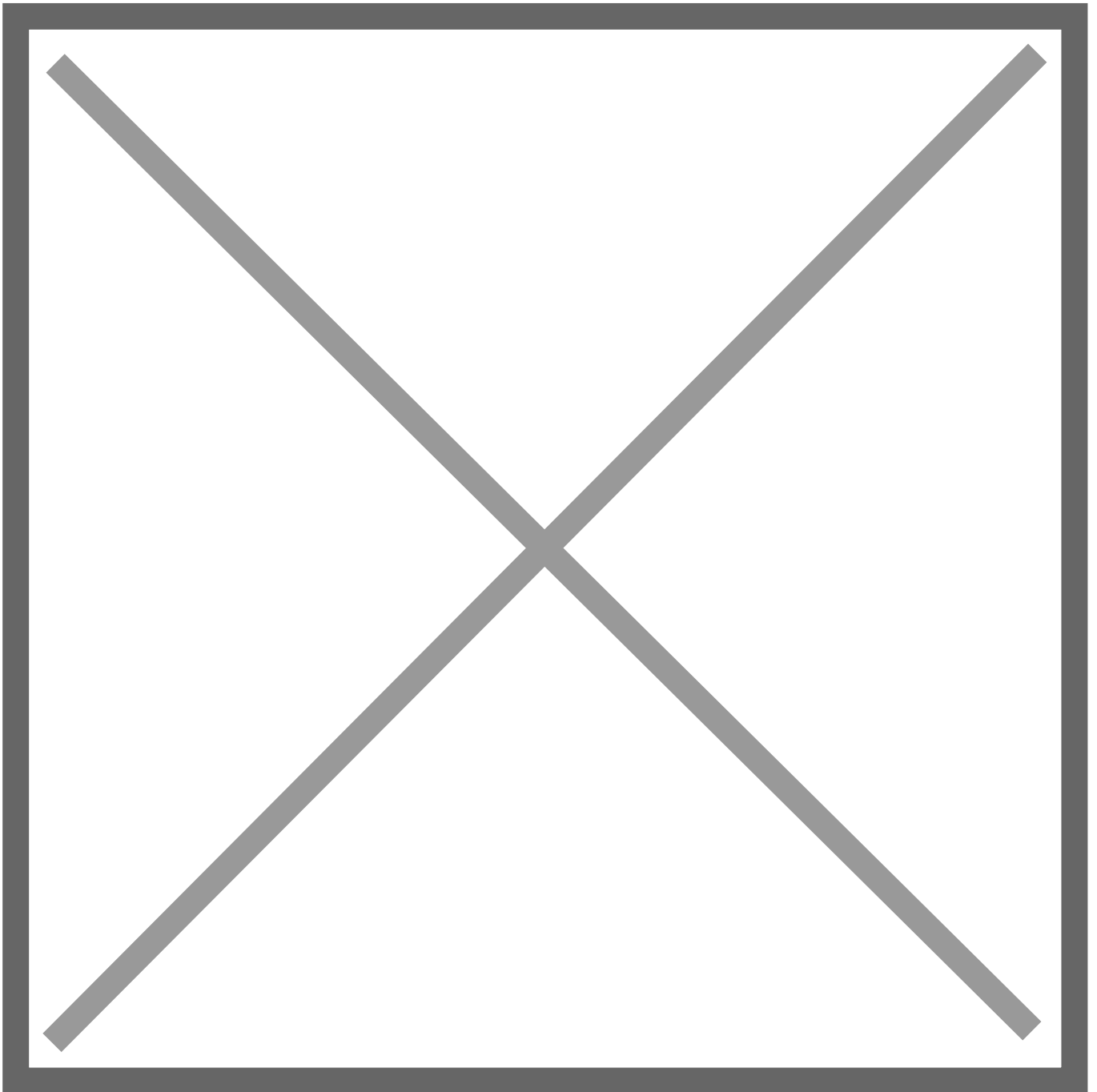
1. Lavate con cura i pomodori, privateli del picciolo e tagliateli a metà; stendete la rete su un tavolo, fissandola per non farla volare via, e mettete il tavolo in una zona soleggiata del giardino o del balcone.
2. Stendete i pomodori sulla rete, con la polpa rivolta al sole, e ricopriteli di sale. Non lasciate mai i pomodori all'aria aperta dopo il tramonto, ma riportateli in casa e copriteli con dei teli di cotone puliti e senza odori di detersivo. Sistemate di nuovo i pomodori al sole solo quando sarà di nuovo giorno.
3. I pomodori saranno pronti dopo circa due settimane; a questo punto, lavate i pomodori per togliere il sale e, dopo averli asciugati, riportateli al sole per un paio d'ore, stesi su dei teli asciutti. [Ora i pomodori sono pronti e si possono conservare in barattolo.](#)

## **Pomodori secchi sott'olio**



Dopo aver essiccato i pomodori come descritto nella ricetta precedente, potete conservarli sott'olio, riempiendo dei vasetti di vetro sterilizzati e coprendoli con dell'olio extravergine di oliva. Potete aggiungere, a piacere, aglio o altri aromi e spezie.

### **Pomodori verdi sott'olio**

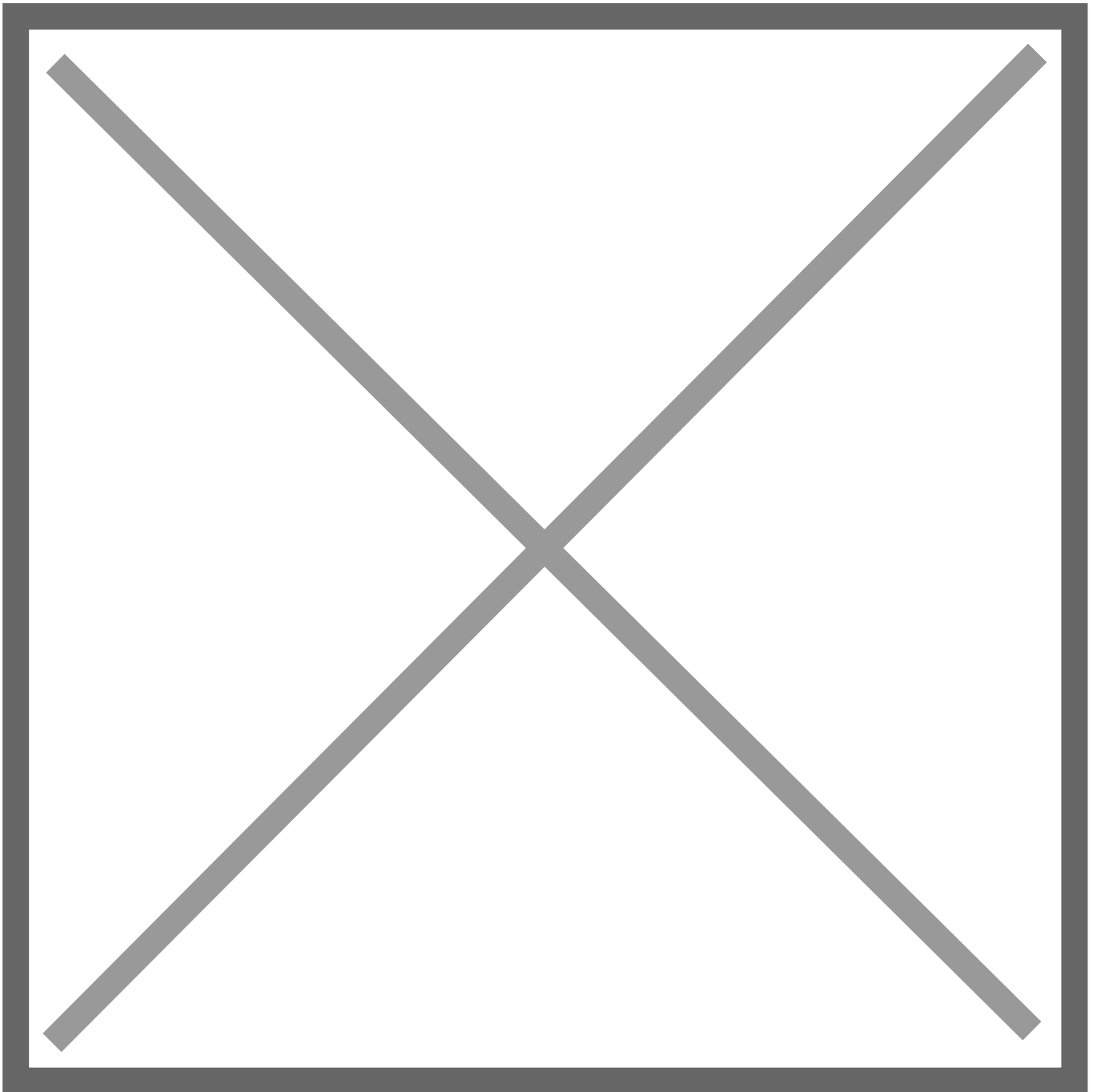


Per una conserva di pomodori sott'olio avete bisogno di:

- pomodori verdi
- olio extravergine di oliva
- aceto
- sale

Lavate i pomodori verdi, tagliateli a metà, salatene la superficie e metteteli in frigo per 6 ore, riposti in uno scolapasta. Trascorso questo tempo, lavateli con delicatezza per rimuovere il sale e metteteli in una ciotola con mezzo litro di aceto per almeno 4 ore. Fatto questo, scolateli, asciugateli con cura, poneteli nei vasetti e ricopriteli di olio. Fate bollire poi i vasetti, chiusi ermeticamente.

**Conserva di pomodori sott'aceto**



1. Anche per questa conserva si usano i pomodori verdi, tagliati a metà e privati dei semi.
  2. Metteteli in una pentola d'acqua leggermente salata per 10 minuti, dopodiché scolate i pomodori, strizzateli e tagliateli a pezzetti di circa due centimetri;
  3. lasciate raffreddare e nel frattempo preparate il liquido di conserva, portando a bollore mezzo litro di acqua, mezzo litro di aceto e 100 grammi di zucchero, lasciando sul fuoco finché quest'ultimo non sarà del tutto sciolto.
  4. Una ciotola capiente, fate insaporire i pomodori con peperoncino e prezzemolo tritati e aglio a fettine; ora, riempite i vasetti, ma solo quando i pomodori e la mistura di liquidi non saranno completamente freddi.
  5. Mettete i pomodori per primi, e poi versate il liquido, badando di lasciare almeno un centimetro tra il tappo e la mistura.
  6. Fate bollire i vasetti per un'ultima sterilizzazione, dopo averli chiusi ermeticamente. Non consumate prima d'un mese. I pomodori sott'aceto possono essere conservati per un anno.
-

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/conserva-di-pomodori-ricette-casa/>

Generato il 18/04/2026