



Confettura di pomodori verdi



[Zucchero grezzo di canna Demerara](#)



Difficoltà bassa



20 minuti

Ingredienti

- 1 kg Pomodori verdi
- 650 g Zucchero di canna DEMERARA
- 2 bacche Vaniglia
- 1/2 limone Buccia grattugiata di limone
- 1/2 arancia Buccia grattugiata di arancia
- 1/2 limone Succo di limone
- 6 g Pectina

Procedimento



1. Sbollentate i pomodori per 1 minuto in acqua bollente. Metteteli poi in acqua e ghiaccio per togliere la pelle più facilmente. Tagliateli quindi a pezzetti e privateli dei semi.



2. Mettete i pomodori in una casseruola con lo zucchero, le bacche di vaniglia incise con un coltello e le bucce della mezza arancia e limone. Fate cuocere a fuoco lento per 40 minuti circa.



3. Per ultima, aggiungete la pectina mescolata con un po' di zucchero ed il succo di limone e fate cuocere ancora per circa 30 secondi. Mettere la confettura in vasetti di vetro e sterilizzarli in acqua bollente per circa 15 minuti. Fate raffreddare quindi conservate lontano dalla luce diretta del sole.