

Sterilizzare il passato di pomodoro

vasetti di vetro
asse di legno
2 canovacci*



FACILEeBUONO

Ecco come fare



Mentre cuoce il passato di pomodoro, prepariamo il materiale necessario.

Occorrono dei vasetti di vetro perfettamente asciutti, un asse di legno per isolare i vasetti bollenti e 2 canovacci per far raffreddare lentamente il contenuto.

Sopra l'asse di legno stendiamo un canovaccio.

Riempiamo i vasetti con il sugo di pomodoro caldissimo lasciando alcuni millimetri di spazio dal coperchio.

Chiudiamo immediatamente e disponiamo i vasetti sul giaciglio preparato facendo attenzione che non si tocchino uno con l'altro.

Copriamoli con un altro canovaccio e lasciamoli riposare tutta la notte.

Il giorno seguente i coperchi dovranno avere la forma convessa verso l'interno, e' la garanzia che sono sterilizzati.

Conserviamo in luogo fresco e al buio.

* Canovaccio e' uno strofinaccio da cucina a tela grossa.