



PREMIO

Migliore rappresentazione foto/video

Antonino Natoli

28 anni

Sant'Angelo di Brolo (Messina)

La ricetta consiste in: lavaggio pomodori almeno due volte cambiando spesso acqua accuratamente e selezione ad uno ad uno dei pomodori (eventualmente tagliare via lo scarto); Nel frattempo riempire il pentolone con acqua sopra al fuoco (che sia fornellino a gas, o come da tradizione su fuoco a legna); riempire il pentolone con pomodori e circa 30 min far bollire. Uscire i pomodori e inserirli nella "cannistra" (recipiente fatto di canne) A far scolare. Montare macchina spremipomodoro e iniziare a passare il tutto, nel frattempo aggiungete in ogni bottiglia vuota una o pi foglie di basilico, riempire le bottiglie con la passata, subito dopo imbottigliare per bene, e in conclusione posizione le bottiglie in un pentolone, riempire d\'acqua e far bollire per un\'ora circa. Il giorno dopo si provveder ad uscire le bottiglie dal pentolone e sistemarle. E la passata o come si dice qui "A Sarsa" conclusa. Dalla Sicilia e dai Nebrodi è tutto. Un saluto.