



## **PREMIO**

### **Migliore ricetta realizzata da single/persona singola**

**Francesca Pontecorvi**

**31 anni**

**Velletri (Roma)**

La mia ricetta preferita di passata di pomodoro ha i seguenti ingredienti e passaggi: -50percent. Piccadilly; -50percent. Datterini; -Cipolla rossa di Tropea; -Basilico. Preparazione: Dopo aver sterilizzato ed asciugato i barattolini mi sono recata al mio orto ed ho raccolto e poi lavato i pomodori. I pomodori si tagliano a metà, si mettono in una capiente pentola sul fuoco fino a quando avranno raggiunto il bollore. Si fanno cuocere per circa una quindicina di minuti poi si scolano dall'acqua in eccesso e si passano al passaverdure. Si mette la passata di nuovo sul fuoco per farla restringere per altri 15 minuti circa; se si presentasse ancora troppo acquosa si prolunga la cottura fino alla consistenza desiderata. In ogni barattolino ho disposto una fogliolina di basilico dove ho versato la salsa bollente. Ho infine chiuso i barattoli e li ho messi a bollire in acqua per 30 minuti e lasciati raffreddare direttamente nella pentola. Una volta che i barattolini si sono raffreddati ho verificato il corretto sottovuoto. La passata pronta! si vuole cucinare.