

## MARMELLATA DI POMODORI VERDI

### Ingredienti

- 1 limone
- zucchero (600gr)
- pomodori verdi

### Come si prepara

Lavare i pomodori e sbollentarli per 1 minuto per poter eliminare meglio la buccia.

Tagliare i pomodori a pezzetti e privarli dei semi.

Sbucciare il limone, tagliarne la buccia a striscioline e spremere il succo.

Far macerare i pomodori per una notte coperti con lo zucchero e il succo di limone.

Il giorno dopo versare i pomodori in una pentola con la scorza di limone e lasciare cuocere a fuoco moderato per circa 1 ora e mezzo.

Versare la marmellata bollente nei barattoli di vetro sterile.

Chiudere bene i barattoli e capovolgerli.

Aspettare che i barattoli si raffreddino, quindi conservarli in frigorifero.

**Difficoltà: 3**

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	158 kcal 662 kJ
-------------------	--------------------

### Tags

occasioni speciali, bambini, dolci, feste, confetture

