

Come pelare velocemente i pomodori - Consigli e tecniche



Difficoltà



Costo



Tempo di preparazione



10 min

Tempo di cottura



20 min

Calorie a porzione



5 kcal

Ingredienti

**DOSI PER
4 porzioni**

Pomodoro

Olio extravergine di oliva

Preparazione

- **Primo metodo.** Armatevi di un coltello e, dopo aver lavato i pomodori, eliminate il picciolo, poi incidete la parte superiore del pomodoro con una croce. Mettete una pentola capiente colma di acqua sul fuoco e, non appena l'acqua raggiunge il bollore, tuffatevi i pomodori per 10-20 secondi (a seconda che siano più o meno maturi). Scolate i pomodori e sistemati senza indugio in una bacinella colma di ghiaccio o in acqua comunque molto fredda: bloccherete la cottura! Una volta raffreddati, pelateli partendo dalla croce che avete inciso precedentemente.
- **Secondo metodo.** Dopo aver lavato i pomodori e rimosso il picciolo, asciugateli con un canovaccio pulito. Incidete la parte superiore dei pomodori con una croce. Prendete un contenitore capiente, versatevi una quantità di olio utile a sommergere i pomodori, quindi lasciateli riposare per 3 ore: la buccia si ammorbidirà e potrà essere rimossa facilmente, partendo dalla croce incisa precedentemente. L'olio può essere riutilizzato per condire o per le vostre conserve di verdura.
- **Terzo metodo.** Prendete i vostri pomodori (lavati, asciugati, incisi con una croce e privi di piccioli) e spennellateli con l'olio prima di inserirli in microonde per 1 minuto a 650 Watt (o in forno per 15 minuti a 200°) con il taglio a forma di croce rivolto



verso l'alto. Spengete, lasciate raffreddare senza aprire lo sportello, infine, aprite il fornello, estraeteli e spellateli partendo dalla croce incisa precedentemente.

I consigli di Valentina

- Preparate pochi pomodori per volta: se ne tuffate troppi in pentola, la temperatura dell'acqua si abbasserà!