< Înapoi

Ghid Practic:

Cum să Faci Passata di Pomodoro

Pas cu Pas pentru Începători

Cum să Faci Passata di Pomodoro - Ghid Practic pentru Începători

Passata di Pomodoro este o rețetă tradițională italiană care concentrează întreaga savoare a roșiilor de vară într-un suc gros și delicios, perfect pentru a fi folosit ca bază în sosuri, supe sau mâncăruri diverse. Prepararea acestei passate este un proces simplu, dar care necesită atenție la detalii pentru a obține un rezultat autentic și de calitate.

Ingrediente:

- **10 kg de roșii** (de preferat soiuri italiene precum **San Marzano** sau **Roma**)
- **Sticle de sticlă** cu capac ermetic
- **Cârpă curată** pentru scurgere
- **Aparat de pasat** (manual sau electric)

Echipamente necesare:

- **Cratiță mare** pentru opărirea roșiilor
- **Strecurătoare**
- **Lingură de lemn**

- **Aparat de pasat** pentru roșii
- **Oală mare** pentru sterilizarea sticlelor

Pas cu pas:

1. **Spălarea Roșiilor:** Spală bine roșiile sub jet de apă rece pentru a elimina orice urmă de murdărie sau impurități.

2. **Opărirea Roșiilor:** Așază roșiile întregi în cratița mare cu apă clocotită timp de **2-3 minute**, până când coaja începe să crape. Acest pas este esențial pentru a îndepărta cu ușurință cojile mai târziu.

3. **Răcirea și Scurgerea Roșiilor:** Scoate roșiile din apă și lasă-le să se răcească într-o strecurătoare acoperită cu o cârpă curată. După ce s-au răcorit suficient, formează o săculeț din cârpă și stoarce bine roșiile pentru a elimina lichidul în exces.

4. **Procesarea Roșiilor:** Introdu roșiile opărite și stoarse în aparatul de pasat pentru a separa pulpa de semințe și coji. Repetă procesul pentru toate roșiile. La final, vei obține un suc gros și concentrat, fără coji și semințe.

5. **Fierberea Passatei:** Transferă pulpa obținută într-o cratiță mare și adu-o la fierbere la foc mediu. **Fierbe passata timp de 12-15 de minute**, amestecând ocazional, până când ajunge la consistența dorită (ușor moi). Acest pas este crucial pentru a concentra și mai mult aroma roșiilor și a obține o passata densă și aromată, specifică bucătăriei italiene.

6. **Sterilizarea Sticlelor:** Așază sticlele într-o oală mare cu apă și fierbe-le timp de **30-40 de minute** pentru a le steriliza. Asigură-te că sticlele sunt complet acoperite de apă pe durata fierberii.

7. **Îmbutelierea Passatei:** Umple sticlele sterilizate cu passata fierbinte, lăsând aproximativ **1-2 cm** liber la gură. Închide sticlele ermetic cu capace și întoarce-le cu fundul în sus pentru a crea un vid natural care va conserva passata pe termen lung.

8. **Depozitarea:** După ce sticlele s-au răcit complet, depozitează-le într-un loc răcoros și întunecat. **Passata di Pomodoro** poate fi păstrată timp de câteva luni, păstrându-

și prospețimea și aroma pentru diverse preparate.

Beneficii:

Passata di Pomodoro este o metodă tradițională italiană, simplă și naturală, de a conserva roșiile, păstrând aroma și nutrienții acestora pentru a fi folosite în diverse rețete pe parcursul anului.

Ghidul reflectă o rețetă autentică italiană de **Passata di Pomodoro**, incluzând toate etapele esențiale, cum ar fi fierberea și sterilizarea. Este complet și nu lipsește nimic din procesul tradițional.