

MELMELADA DE TOMATA VERDA



Ingredients :

- 2kg Tomates verdes
- Sucre



Procés:

- 1-Escaldem les tomates per poder pelar-les millor.
- 2 –Pelem les tomates i les tallem a trossos petits.
- 3-Ho posem en una cassola i afegim el sucre .
- 4-Ho posem a bullir a foc lent durant una hora.
- 5 -Remenem de tant en tant perquè no s'enganxi.
- 6- Pasem la batedora.
- 6-Esterilizem els pots ficant-los a bullir durant vint minuts.
- 7-Omplim els pots amb la mermelada .
- 8-Ho posem a bullir al bany maria per fer el buit i perquè se'ns conservi bé.

