Quadra de compotas / chutney / marmelada

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Demorado	Fácil	Médio	Com amigos	4 pessoas

Ingredientes

Respectivamente:
Compota de tomate com malagueta e caril / Compota de morangos com malagueta / Chutney de pimentos / Marmelada de cebola
Q.b. de Gallo Piri-Piri Original

Chutney de pimentos - Q.b. de Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

Chutney de pimentos - Q.b. Gallo Vinagre de Vinho Branco

- **Compota de tomate com malagueta e caril**
- 1kg de tomates
- 1kg de açúcar amarelo
- 1 maçã
- Q.b. de caril em pó
- Q.b. de gengibre em pó
- 1 malagueta picada
- **Compota de morangos com malagueta**
- 1kg de morangos
- 500g de açúcar
- 1 colher de sopa de sumo de limão
- 1 malagueta picada
- **Chutney de pimentos**
- 2kg pimentos assados, encarnados e verdes
- 3 paus de canela
- 2 cebolas
- 200g de açúcar mascavado
- 2 malaguetas picadas
- **Marmelada de cebola**
- 3kg de cebolas em rodelas
- 3 paus de canela
- 2 cebolas
- 200g de açúcar mascavado
- 2 malaguetas picadas

Modo de preparação

1. **Compota de tomate com malagueta e caril**

2. Coloque num robot de cozinha o tomate aos pedaços, o açúcar amarelo, a maçã em pedaços, o caril, o gengibre e a malagueta.

3. Triture bem e coloque num tacho. Adicione o Gallo Piri-Piri Original gosto.

4. Misture bem e leve a lume brando mexendo de vez em quando. Deixe o doce cozinhar até atingir o ponto de estrada.

5. Coloque-o ainda quente em frascos de vidro bem secos e tape-os bem.

6. Ponha-os depois de cabeça para baixo de modo a criarem um vácuo natural.

7. **Compota de morangos com malagueta**

8. Corte os topos dos morangos e em seguida corte os ao meio.

9 Coloque-os num tacho juntamente com o açúcar, o sumo de limão e a malagueta picada.

10 Adicione a gosto o Gallo Piri-Piri Original.

11 Misture bem e leve a lume brando mexendo de vez em quando. Deixe o doce cozinhar até atingir o ponto de estrada.

12 Coloque-o ainda quente em frascos de vidro bem secos e tape-os bem

13 Ponha-os depois de cabeça para baixo de modo a criarem um vácuo natural.

14 **Chutney de pimentos**

15 Coloque num tacho Gallo Azeite Virgem Extra Reserva e refogue a cebola picada com a canela durante 20 minutos.

16 Junte os pimentos picados, a malagueta, o Gallo Piri-Piri Original, o açúcar e o Gallo Vinagre de Vinho Branco. Misture.

17 Cozinhe em lume brando até obter uma consistência de compota.

18 Retire os paus de canela e coloque-o ainda quente em frascos de vidro bem secos e tape-os bem.

19 Sirva com queijos ou carnes assadas.

20 **Marmelada de cebola**

21 Coloque num tacho Gallo Azeite Virgem Extra Reserva e refogue a cebola picada com a canela durante 20 minutos.

22 Junte a cebola às rodelas, o Gallo Piri-Piri Original, o açúcar e o Gallo Vinagre de Vinho Branco. Misture.

23 Cozinhe em lume brando até obter uma consistência de compota.

24 Retire os paus de canela e coloque-o ainda quente em frascos de vidro bem secos e tape-os bem.

25 Sirva com queijos ou carnes assadas.

Produtos utilizados

Original
Piri-Piri com Azeite

Reserva
Azeite Virgem Extra

Vinho Branco
Vinagre de Vinho

Veja também

Doces e Sobremesas · Médio · Fácil

Brownie de Chocolate

Doces e Sobremesas · Demorado · Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

Doces e Sobremesas · Demorado · Médio

Tarte de limão

Doces e Sobremesas · Demorado · Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

Doces e Sobremesas · Médio · Fácil

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide