Conjunto 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 malaguetinha-caipira e caril / Compota de morangos com malaguetinha-caipira / Chutney de pimentos / Marmelada de cebola
A gosto: Gallo Original

Chutney de pimentos - A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Reserva

Chutney de pimentos - A gosto: Gallo Vinagre de Vinho Branco

- **Compota de tomate com malaguetinha-caipira e caril**
- 1kg de tomate
- 1kg de açúcar amarelo
- 1 maçã
- Caril em pó, a gosto
- Gengibre em pó, a gosto
- 1 malaguetinha-caipira picada
- **Compota de morangos com malaguetinha-caipira**
- 1kg de morangos
- 500g de açúcar
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 1 malaguetinha-caipira picada
- **Chutney de pimentos**
- 2kg de pimentos assados, vermelhos e verdes
- 3 paus de canela
- 2 cebolas
- 200g de açúcar amarelo
- 2 malaguetinhas-caipira picadas
- **Marmelada de cebola**
- 3kg de cebolas em rodelas
- 3 paus de canela
- 2 cebolas
- 200g de açúcar amarelo
- 2 malaguetinhas-caipira picadas

Modo de preparação

1. **Compota de tomate com malaguetinha-caipira e caril**

2. Coloque em uma liquidificadora o tomate aos pedaços, o açúcar amarelo, a maçã em pedaços, o caril, o gengibre e a malaguetinha-caipira.

3. Triture bem e deite em um tacho. Adicione a Pimenta com Azeite Gallo Original, a gosto.

4. Envolva bem e leve ao fogo, mexendo. 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 malaguetinha-caipira**

8. Corte a parte de cima dos morangos e em seguida corte-os ao meio.

9 Coloque-os em um tacho juntamente com o açúcar, o suco de limão e a malaguetinha-caipira picada.

10 Adicione a gosto a Pimenta com Azeite Gallo Original.

11 Envolva bem e leve ao fogo, 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 em um tacho Gallo Azeite Extra Virgem Reserva e refogue a cebola picada com a canela, durante 20 minutos.

16 Junte os pimentos picados, a malaguetinha-caipira, a Pimenta com Azeite Gallo Original, o açúcar e o Gallo Vinagre de Vinho Branco. Emvolva.

17 Cozinhe em fogo baixo até obter uma consistência de compota.

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

19 Sirva com queijos ou carnes assadas.

20 **Marmelada de cebola**

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

22 Junte a cebola às rodelas, a Pimenta com Azeite Gallo Original, o açúcar e o Gallo Vinagre de Vinho Branco. Envolva.

23 Cozinhe em fogo baixo até obter uma consistência de compota.

24 Retire os paus de canela e coloque-o ainda quentes 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