



Fête de Confitures / Chutney / Marmelade

Categoria
Receitas de Natal

Tempo de preparação
Demorado

Dificuldade
Fácil

Custo
Intermédiaire

Com quem?
Entre amis

Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

Respectivement:
Confiture de tomates au piment et curry / Confiture de fraises au chili / Chutney au poivre / Marmelade d'oignon Selon votre goût: Gallo Original

Chutney au poivre - Selon votre goût: Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Reserva

Chutney au poivre - Selon votre goût: Gallo Vinaigre de Vin Blanc

Confiture de tomates au piment et curry

- 1kg de tomate
- 1kg de sucre jaune
- 1 pomme
- Curry en poudre, selon votre goût
- Gingembre en poudré, selon votre goût
- 75g de piment

Confiture de fraises au chili

- 1kg de fraises
- 500g de sucre
- 1 cuiller à soupe de jus de citron
- 1 piment haché

Chutney au poivre

- 1kg de poivrons rouges et verts grillés
- 2 bâtonnets de cannelle
- 2 oignons

Marmelade d'oignon

- 2kg de oignons en rondelles
- 2 bâtonnets de cannelle
- 2 oignons
- 100g de sucre cassonete
- 1 piment haché

Modo de preparação

1

Confiture de tomates au piment et curry

2

Placez les tomates en morceaux, la cassonade, la pomme en morceaux, le curry, le gingembre et le piment dans un robot de cuisine.

3

Hachez bien et placez-le dans une casserole. Ajoutez le Piment Rouge Original Gallo.

4

Bien mélanger et allumer le feu en remuant de temps en temps. Laisser cuire le tout jusqu'à ce qu'il atteigne la consistance d'une confiture

5

Mettez-le encore chaud dans des bocaux en verre bien secs et fermez-les bien

6

Mettez les bocaux à l'envers pour créer un vide naturel.

7

Confiture de fraises au piment

8

Couper les feuilles des fraises, puis les couper en deux

9

Placez-les dans une casserole avec le sucre, le jus de citron et le piment haché.

10

Ajoutez le poivre selon votre goût à Piment Rouge Original Gallo.

11

Bien mélanger et placer sur le feu en remuant de temps en temps. Laisser cuire le sucré jusqu'à à obtenir une bonne consistance.

12

Mettez-la encore chaude dans des bocaux en verre bien secs et fermez-les bien

13

Mettez les bocaux à l'envers pour créer un vide naturel.

14

Chutney au poivre

15

Mettez de Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Réserve dans une casserole et faites revenir l'oignon haché avec de la cannelle pendant 20 minutes.

16

Ajoutez les poivrons hachés, le piment, la Piment Rouge Gallo Original, le sucre et le Vinaigre de Vin Blanc Gallo. Mélangez.

17

Cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une consistance identique à celle d'une confiture.

18

Retirez les bâtons de cannelle et placez votre mélange encore chaud dans des bocaux en verre bien secs et fermez-les bien

19

Servir avec des fromages ou des viandes rôties.

20

Marmelade d'oignon

21

Mettez de Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Réserve dans une casserole et faites revenir l'oignon haché avec de la cannelle pendant 20 minutes.

22

Ajoutez les rondelles d'oignon, Piment Rouge Original Gallo, le sucre et le Vinaigre de Vin Blanc Gallo. Mélangez.

23

Cuire à feu doux jusqu'à obtention d'une consistance identique à celle d'une confiture.

24

Retirez les bâtons de cannelle et placez votre mélange encore chaud dans des bocaux en verre bien secs et fermez-les bien

25

Servir avec des fromages ou des viandes rôties.

Produtos utilizados



Original
Pili-pili



Reserva
Huile d'Olive Vierge Extra



Vin Blanc
Vinaigre Quotidiens



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide