



Quadra de compotas / chutney / marmelada



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

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. de Gallo Vinagre de Vinho Branco

- **Compota de tomate com malagueta e caril**
 - 1kg de tomates
 - 1kg de açúcar demerara
 - 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 de 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 rodela
 - 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, a 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-os 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 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-os 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