



# 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. 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 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 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](http://www.galloportugal.com)*

*© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide*