



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

Modo de preparação

1

Compota de tomate com malaguetchinha-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 malaguetchinha-caipira.

3

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

4

Envolve 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 malaguetchinha-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 malaguétinha-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 malaguétinha-caipira, a Pimenta com Azeite Gallo Original, o açúcar e o Gallo Vinagre de Vinho Branco. Envolve.

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 rodela, a Pimenta com Azeite Gallo Original, o açúcar e o Gallo Vinagre de Vinho Branco. Envolve.

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