

COMPOTA DE LARANJA



Revista
Fev. | Mar. 12

Fotos: Virgílio Rodrigues
Chef: Fernando Fonseca



Fácil

INGREDIENTES

- 3 laranjas grandes
- 1 limão
- 1 l de água
- 1 kg de açúcar
- 3 paus de canela
- 1 ramo de tomilho verde

PREPARAÇÃO

Esprema o sumo das laranjas e do limão • Com a ajuda de uma colher de sopa, retire a polpa das laranjas e reserve • Corte a casca das laranjas em tiras mais ou menos finas, conforme desejar • Leve ao lume o sumo com as tiras de casca, a canela, o tomilho e a água • Faça um pequeno embrulho com um bocado de tecido e embrulhe a polpa das laranjas, atando com um fio e adicionando ao preparado anterior, deixando ferver lentamente entre 40 a 50 minutos • Adicione o açúcar e deixe cozinhar, o mais lentamente possível, entre 30 a 40 minutos • Limpe a espuma que se vai formando na superfície com ajuda de uma escumadeira • Teste a densidade da compota, colocando uma pequena porção num prato; se esta escorrer com dificuldade, significa que está pronta • Deixe arrefecer e encha os frascos que podem ser guardados por um tempo mais ou menos longo.

Nota: esterilize os frascos antes de encher com compota, deixando-os ferver durante 10 minutos em água ou colocando-os no forno durante alguns minutos, a uma temperatura de 180-200 °C. Nesta opção, as borrachas de vedação devem ser apenas ferveridas.