

Compota agridoce de pimentos e kiwis

Tempo de preparação : 20 m (massa) + 45m (cozedura) / **Doses :** 4 frascos de compota

Chef : Teresa Mendes

Ingredientes

- 500 g. Açúcar mascavado
- 3 médias Cebola roxa (cortadas em meias luas)
- 2 talos Erva-príncipe fresca (cortados em rodela finas)
- 5 médios Kiwis (cortados em cubos grosseiros)
- 500 g. Pimentos vermelhos (limpos e cortados em rodela finas)
- 2 Malaguetas frescas
- 1/2 copo Sumo de limão
- 250 ml. Vinagre de cidra (de boa qualidade)

Mise en place

- Faca e tábua de corte
- Balança
- Colher para mexer & salazar
- Panela mais larga que funda
- Espremedor de citrinos
- Copo & frascos de vidro

Confeção

- 1** **Numa panela, colocar** todos os ingredientes (exceto os kiwis) e deixar ferver c. de 20m, mexendo sempre.
- 2** **Adicionar os kiwis e retificar temperos**, mexendo sempre em lume médio/forte.
- 3** **Quando os pimentos começarem a ficar** de cor vermelha escura forte e brilhante, colocar a colher de pau e deixar pingar: se o líquido estiver relativamente consistente, retirar do lume.
- 4** **Verter para frascos de vidro** esterilizados e tapar.

Observações

A erva-príncipe da Quinta é maravilhosa e confere uma frescura e equilíbrio únicos a esta compota. Esta compota acompanha muito bem entradas, sobretudo de queijos fortes, mas pode servir igualmente como tempero para assados de carne. Dura cerca de 3 meses no frigorífico.

saberes
e sabores
da maia