

COMPOTA DE TOMATE

INGREDIENTES

1,5 Kg de tomates maduros
1 Kg de açúcar
1 pau de canela

PREPARAÇÃO

Coloque os tomates a escaldar numa panela com água a ferver, deixe estar alguns segundos e quando a pele começar a abrir, retire os tomates.

Passe os tomates por água fria, retire a pele e o pé do tomate.

Corte o tomate ao meio, esprema para tirar a água e retire o máximo de pevides que conseguir.

Num tacho coloque os tomates, o açúcar e o pau de canela, mexa e deixe cozinhar em lume moderado durante 1 hora, mexa de vez em quando.

Passado uma hora retire o pau de canela e se os pedaços de tomate ficarem muito grandes, desfaça-os um pouco com a varinha mágica.

Deixe ferver mais 10 minutos, mexa sempre para não pegar no fundo.

Quando estiver com uma boa consistência, apague o lume e deixe arrefecer.

Depois de fria, coloque a compota em frascos que vedem bem.



Custo: 3.00 €

<http://www.saborintenso.com/f23/compota-tomate-777/>