

Doce de Uva

INGREDIENTES PARA 700 ml

1,2 kg de uvas pretas
500g de açúcar
80 ml de Vinho do Porto



Tempo de preparação: 2 horas

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Video: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/doce-uva-42973/>

PREPARAÇÃO

1. Corte as uvas ao meio e retire-lhe a grainha.
2. Numa panela grande, coloque as uvas, o açúcar e o Vinho do Porto. Mexa e coloque a tampa por cima sem tapar totalmente. Deixe cozinhar em lume médio até levantar fervura.
3. Depois de começar a ferver, coloque o lume brando e deixe cozinhar aproximadamente 1 hora e 20 minutos. Mexa de vez em quando com uma colher para que não agarre.
4. Nos últimos 20 minutos, tape totalmente a panela mas tenha atenção para que o doce não agarre no fundo. Quando o doce começar a ficar espesso, retire. Tenha atenção, porque o doce engrossa bastante depois de frio.
5. Coloque de imediato o doce em frascos esterelizados e que vedem bem. Depois dos frascos bem fechados, vire-os ao contrário e deixe arrefecer. Depois de frios, coloque-os na posição normal e guarde-os num local seco e sem luz. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!