

Compota de Cereja

INGREDIENTES PARA 2000 ml

2 kg de cerejas bem lavadas

800g de açúcar

150 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/compota-cereja-43064/>

PREPARAÇÃO

1. Retire os pedúnculos às cerejas e com a ajuda de um descaroçador, retire o caroço.
Coloque as cerejas numa panela.
2. Junte o açúcar e o Vinho do Porto.
Mexa muito bem com uma colher.
3. Leve ao lume e coloque a tampa, sem tapar totalmente.
Deixe cozinhar em lume médio até que levante fervura.
Quando começar a ferver, baixe o lume e deixe cozinhar em lume brando durante 1 hora.
Mexa de vez em quando para que não agarre no fundo.
4. Passado o tempo, com a ajuda de uma escumadeira, retire metade das cerejas para uma tigela.
Passe muito bem com a varinha mágica a metade que ficou na panela.
Ao doce, misture as cerejas que reservou e mexa bem.
Deixe cozinhar em lume brando, aproximadamente mais 10 minutos até que fique no ponto pérola.
5. Distribua a compota por frascos esterilizados.
Feche bem os frascos e vire-os ao contrário até que a compota arrefeça.
Depois de fria, está pronta a servir.
Depois dos frascos abertos, devem ser guardados no frigorífico.
Espero que gostem, bom apetite!
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!