

DOCE DE ABÓBORA CHILA NATAL

www.saborintenso.com

INGREDIENTES

1 abóbora chila
Igual peso de açúcar da abóbora cozida e escorrida
1 casquinha de limão
1 pau de canela
Sal q.b.
250 ml de água



PREPARAÇÃO

Parta a abóbora atirando-a ao chão. Não utilize facas ou objectos metálicos, pois altera o sabor da chila. Com as mãos, separe a abóbora em vários pedaços. Retire as sementes e os filamentos mais amarelos. Lave os pedaços de abóbora em várias águas, até deixar de deitar espuma. Coloque os pedaços de abóbora num alguidar com bastante água e com a casca virada para cima. Deixe a abóbora no alguidar de um dia para o outro. No dia seguinte, coloque uma panela grande com água a ferver e tempere com sal. Junte a abóbora e deixe cozer durante 40 minutos até ficar bem tenrinha e começar a se separar da casca. Depois de cozida, retire e deixe arrefecer um pouco. Com a ajuda de uma colher de pau ou de plástico, nunca metálica, raspe a abóbora para dentro de uma tigela. Coloque num escurridor e deixe escorrer durante 30 minutos. (Depois de escorrido, pese, e o peso do açúcar será igual). Num tacho, leve ao lume o açúcar, a água, o pau de canela e a casca de limão. Mexa e deixe ferver até atingir o ponto pérola. Passado cerca de 8 minutos passe com a colher na calda, se começar a cair em gotas, está no ponto. Junte a abóbora de chila e sem parar de mexer, vá separando os fios. Quando passar com uma colher no fundo do tacho e fizer uma estrada, está pronto. Apague o lume. Depois de fria, guarde em frascos próprios.

Custo: 5.50 €

<http://www.saborintenso.com/f23/doce-abobora-chila-gila-1047/>

www.saborintenso.com