

Como fazer e conservar pimentas



Conservação – de uma forma geral, em conserva ou não, conserve os vidros sempre longe do sol. As geléias de pimenta, depois e abertas, deve ser conservadas na geladeira.

Oxidação – como duram muito tempo, pode acontecer de a tampa oxidar. Nada de jogar todo o conteúdo fora achando que contaminou! Basta limpar a tampa com um pano úmido, secar e pronto!

Para manter a conserva – muitas vezes a conserva pode ressecar com o tempo. Normal, pois, se usar pouco pode acontecer. Nesse caso basta acrescentar vinagre branco de boa qualidade para

recuperar o sabor e a textura.



GELEIA DE PIMENTA DA NICOTINHA (já dei essa receita antes... mas fez tanto sucesso que ai vai de novo)!

500 gramas de pimenta dedo de moça

1 duzia de laranjas (o suco)

150 gramas açúcar 3 fatias grossas de gengibre (opcional)

Tirar as sementes das pimentas, misturar o caldo das laranjas e reduzir no fogo. Acrescentar 1 dente de alho inteiro e 3 fatias de gengibre para cozinhar junto. Apurar até dar o ponto de geléia e servir com carnes, aves e até nas saladas mais crocantes.



Ok, se você ama pimenta e não tem tempo para plantar nem cozinhar, vá direto a fonte – mais do que testada, variada e muito melhor do que todas que andei experimentando ultimamente: a **Pimenta do Jamal**: em conserva, geléias e com sabores que variam do internacional aos nossos riquíssimos ingredientes nacionais. E depois me conta se não acabou por virar fã como eu...