

Geleia de Pimenta – faça você mesmo!



Nicotina é a funcionária do meu amigo Sebastião e sua mulher Dirce – daquelas que manda na casa e tem seus segredos muito bem guardados... Como a receita dessa geléia: agridoce e ardida no ponto certo como devem ser as feitas com pimenta dedo-de-moça.

Não sei porque motivo ela concordou em me dar a receita. E deu

certo!!! OK, as fotos podem até não fazer justiça pois tirei na cozinha de casa na felicidade de ter acertado o ponto e coisa e tal... Mas, para quem gosta, é uma mão na roda: tenho saboreado com carnes, saladas e até no wrap... Vejam a receita abaixo



RECEITA GELEIA DE PIMENTA DA NICOTINHA

500 gramas de pimenta dedo de moça

150 gramas de açúcar

12 laranjas

2 dedos de alho fatiado

4 fatias finas de gengibre (opcional)

sal a gosto

MODOS DE FAZER

Tire o caroço das pimentas e coloque em fogo baixo com o caldo das laranjas e com os demais ingredientes.

Vá controlando a fervura até dar o ponto de geleia, acrescentando um pouco de água se necessário (em geral não é)

Retirar do fogo, deixar esfriar e guardar na geladeira – dura cerca de dois meses.

