

# COMPOTA DE MALAGUETA E PIMENTOS



## CONFEÇÃO

1. Comece por esterilizar os frascos e respetivas tampas onde vai guardar a compota. Coloque-os em água fervente algum tempo. Retire com espátula e deixe secar.
2. Coloque na taça, com o acessório amassar/triturar, as malaguetas cortadas. Dê uns toques de pulse até que as malaguetas fiquem finamente picadas.
3. Em seguida adicione os pimentos e pique até que obtenha uma mistura fina. Retire a mistura da taça e reserve. Lave a taça.
4. Leve o açúcar previamente misturado com a pectina (contudo junte a pectina de acordo com as instruções da marca que comprou) ou açúcar para doce à taça com o vinagre de cidra. Programe 90º, 20 min. Findo esse tempo o açúcar estará dissolvido (se não, programe mais algum tempo) e adicione a pasta de malagueta e pimenta. Não mexa com a espátula na compota. Despeje só a mistura. Programe 130º, 20 min. Verifique se a compota já aparece ligeiramente consistente. Se não, programe mais um pouco (tive que programar mais 15 min). No fim do programa deixe a compota descansar na taça destapada por 40 min, sem mexer a compota.
5. Ao fim desse tempo verifique se a pectina está bem incorporada (pode ocorrer aglomerar-se alguma geléia nas paredes da taça). Coloque a compota nos frascos. Sele com papel vegetal ou encerado para doces. Feche as tampas e deixe arrefecer virados para baixo para criar vácuo.
7. Origem:  
<http://happyLifeinthekitchen.blogspot.com/2018/05/compota-de-malaguetadeliciosamente.html>

## INGREDIENTES

- INGREDIENTES (RENDE CERCA DE 6 FRASCOS DE 250ML):
- 150G DE MALAGUETAS VERMELHAS COMPRIDAS S/SEMENTES E CORTADAS EM 4 PEDAÇOS
- 150G DE PIMENTOS VERMELHOS S/PEDAÇOS E CORTADOS EM PEDAÇOS GROSSEIROS
- 1KG DE AÇÚCAR PARA DOCES, I.E., COM PECTINA (NÃO ENCONTREI, USEI 40G PECTINA)
- 600ML VINAGRE DE CIDRA (USEI 500ML E 100ML ÁGUA)