

COMPOTA DE LARANJA-CAVALO OU LIMÃO-CRAVO

Ingredientes:

- 3 kg de laranjas-cavalo ou limões-cravo maduros e firmes
- 2 litros de água (10 copos tipo americano pequeno)
- 1,4 kg de açúcar (8 copos tipo americano pequeno)
- cravo e canela
- suco de limão coado

Técnica de prepari:

- . Ralar as laranjas ou limões por igual, com um ralo próprio ou ralo de pé novo, reservado apenas para esse fim.
- . Cortar as frutas em quatro, no sentido dos gomos e retirar a polpa, pois apenas a parte branca (albedo) será utilizada nesse tipo de doce.
- . Colocar essa parte das frutas na água limpa, trocar a água e levar ao fogo para ferver por 3 minutos.
- . Retirar da água fervente e passar para a água fria para resfriar rapidamente.

- . Colocar de molho, durante 5 dias, trocando a água 3 vezes ao dia.
- . No 6º dia, levar ao fogo para cozinhar com água, até ficarem macias.
- . Escorrer as frutas e à parte, fazer uma calda com 2 litros de água e 1,4 kg de açúcar.
- . Colocar as frutas na calda com cravo e canela e ferver em fogo brando durante 30 minutos. Repetir a fervura, 2 a 3 vezes ao dia, por 1 ou 2 dias, até que os pedaços estejam brilhantes, quando retirados da calda.
- . Escorrer, reservando a calda. Colocar as laranjas nos vidros de maneira que todos tenham a mesma quantidade e pesos iguais ou semelhantes.
- . Ferver a calda e despejá-la nos vidros, até 0,5 cm da borda de cada vidro. Acrescentar 3 colheres (sopa) de suco de limão coado em cada vidro.
- . Em seguida, rosquear as tampas e levar os vidros para o banho-maria em panela ou caldeirão forrado com grade ou pano e recobertos com água. Ferver por 15 minutos.
- . Transferir a panela ou caldeirão com os vidros para debaixo de uma torneira aberta, de modo que a água caia lentamente no recipiente, mas não diretamente sobre os vidros, evitando que se quebrem com o choque térmico.
- . Deixar a água da torneira circular para resfriar os vidros.
- . Retirar os vidros da água quando a temperatura dos mesmos estiver suportável ao serem colocados em contato direto com o pulso, para secarem mais rapidamente.
- . Depois de secos, rotular, identificando o produto e colocando a data de fabricação.