

## EXERCÍCIOS CURSO AVANÇADO ÖVNINGAR FORTSÄTTNINGSKURS

116

Läs receptet och översätt.

### RECEITAS ALGARVIAS

#### Conserva de Cenouras à Algarvia

Esta conserva aparece muito como uma entrada em restaurantes, mas estas cenouras em conserva podem servir de acompanhamento a diversos tipos de pratos.

As conservas de cenoura são uma combinação deliciosa combinação agri-doce da doçura das cenouras e com o travo amargo do vinagre.

*Doses: 4 | Tempo: 30 Minutos | Dificuldade: Média*

#### Ingredientes

Cenoura – 300gr (Cenouras roxas e tenras)

Vinagre – 100ml

Alho – 4 Dentes

Salsa – 1 Ramo

Colorau Doce – 1 Colher de sopa

Erva Doce – 1 Colher de sopa

Azeite – A gosto

Pimenta – A gosto

Sal – A gosto

#### Instruções

Começamos por preparar as cenouras, lava elas bem e descasca. Põe elas inteiras numa panela com bastante água temperada com sal, e deixa cozer.

Depois de cozidas, retira e deixa estas arrefecer, depois de frias corta em fatias (não muito finas) e põe numa taça ou caixa de plástico (para guardar no frigorífico).

Descasca os alhos e pica finamente, pica a salsa, deita ambos por cima das cenouras, seguido do colorau, o vinagre, a erva-doce, um fio de azeite, sal e pimenta, prova e retifica se for preciso.

Deixa repousar pelo menos 1 dia, para marinar e ganhar gosto, depois é só servir, visto estar numa marinada com vinagre, a conserva aguenta-se bem uns dias no frigorífico.

**Dicas:** Podes juntar pimentos assados, azeitonas, pepinos pequenos, couve flor, alhos inteiros, bagos de pimenta para fazer uma conserva mais complexa. Também podes trocar a salsa por coentros ou oregãos secos.