



Geleia de Abacaxi com Pimenta

INGREDIENTES

- 3 Pimentas Dedo de Moça ou 1 colher de sobremesa de **Pimenta Calabresa em flocos Cípria**
- 1 Unidade de abacaxi
- 1 Xícara de açúcar
- 1 Xícara de água
- 1 Pitada de **Cravo da Índia em Pó Cípria**
- 1 Pitada de **Canela da China em Pó Cípria**
- 2 Pimentões amarelos picados
- 1 Limão
- 2 Colheres de Azeite de Oliva

MODO DE PREPARO

Lave os pimentões e pique. Descasque o abacaxi, corte em pedaços pequenos e reserve.

Coloque em uma panela o azeite, o abacaxi, a pimenta, o açúcar, o cravo e a canela com 1 xícara de água. Deixe ferver e abaixe o fogo, cozinhe por mais ou menos 1 hora mexendo de vez em quando.

Quando a geleia estiver no ponto, retire do fogo. Deixe esfriar e coloque em vidros esterilizados. Se quiser guardar por seis meses, coloque em banho maria por 15 minutos em fervura. Deixe esfriar na panela e guarde em lugar escuro.