



Marmelos assados com vinho de Carcavelos



INGREDIENTES:

- 1 kg de marmelos
- 1 limão
- 80 g de açúcar mascavado
- 20 g de mel
- 50 ml de vinho de Carcavelos
- 40 g de manteiga
- 2 paus de canela
- Pimenta rosa q.b.

COMO FAZER:

Limpe e corte os marmelos em $\frac{1}{4}$. Ferva-os durante $\frac{3}{4}$ minutos em água com 3 cascas de limão.

Retire-os e descasque-os.

Corte-os em gomos e envolva-os no açúcar mascavado. Regue com o sumo de limão.

Deixe repousar cerca de 10 minutos.

Transfira-os para um tabuleiro de ir ao forno e verta sobre eles o mel. De seguida, espalhe a pimenta, os paus de canela e as folhas de menta e regue-os com o vinho de Carcavelos. Espalhe as nozes de manteiga.

Leve ao forno pré-aquecido, 180°C cerca de 20 minutos (até ficarem macios).

Sirva os gomos de marmelo acompanhados de gelado de baunilha.