



Jan Fev Mar Abr Mai Jun Jul Ago Set Out Nov Dez



Nome do Agrupamento de Produtores:
APAFNA-Agrupamentos de Prod. Agrícolas e Florestais
Norte Alentejano

Telefone: 245 366 672

Fax: 245 366 672



Molho de maçã com mel

Ingredientes: 2 maçãs de Portalegre médias; 3 colheres de sopa de azeite extra virgem (30 gr); 2 colheres de sopa de mel ou Karo (50 gr); 1 colher de sopa de molho de pimenta (15 gr); 5 colheres de sopa de vinho branco (60 ml); sal a gosto; 2 xícaras de chá de água (480 ml).

Modo de fazer: Descasque as maçãs, pique-as e coloque numa panela. Adicione a casca de uma maçã, o azeite, o mel, a pimenta, o vinho, o sal e a água. Leve ao fogo, e ao ferver baixe o fogo e cozinhe por 15 minutos (mexendo de vez em quando) ou até que a casca da maçã fique macia. Retire do fogo e transfira a mistura para o copo de liquidificador, bata por 1 minuto ou até obter uma mistura homogênea. Retire,coe e volte para a panela. Cozinhe por 5 minutos ou até obter uma calda espessa. Retire do fogo. Excelente acompanhamento para carnes assadas.



Fruta Viva

Maçã de Portalegre

Como a brisa densa e forte do Alto Alentejo, esta maçã, de aparência suave e amena, tem um sabor inesperado, poderoso e intenso dando novas sensações ao paladar que só se podem sentir provando-a a primeira vez.

