

Número	22	Tema	Doces e Sobremesas	Data	25 de Junho de 2007
Assunto	DOCE DE ABÓBORA CHILA (Entre Douro e Minho)				

Doce de abóbora chila (Entre Douro e Minho)

Ingredientes:

- >500g de abóbora-chila;
- >600g de açúcar pilé;
- >canela em pau;
- >água;

Modo de preparação:

Parte-se a abóbora atirando-a ao chão (não se deve empregar a faca, porque escurece o doce). Lavam-se os bocados, tiram-se as pevides e as tripas e põem-se numa panela, cobertos de água. Vão ao lume a cozer. Quando largam a casca, retiram-se, deitam-se num alguidar com água fria, separam-se da casca e desmancham-se com as mãos. A chila deve ficar aos fios. Deixa-se de molho em água temperada com sal durante 24 horas. Passado esse tempo, escorre-se num passador e passa-se por água simples até tirar o gosto de sal. Leva-se o açúcar ao lume com água. Logo que ferva, deita-se a chila, que ferve até obter ponto de espadana.