



GASTRONOMIA VENEZUOLANA



DOLCE DI PAPAYA

Ingredienti:

- 2 litri di acqua
- 1 chilo di papaya verde
- 1 cucchiaino di bicarbonato
- 1 chilo di zucchero di canna o panela
- 10 chiodi di garofano
- 2 baratogli di vetro puliti/sterilizzati

Preparazione:

Sbucciare la Papaya e liberatela di tutti semi, tagliatela a fette di un spessore di 1 centimetro. Mettete i pezzi in una pentola in 1 litro di acqua e il bicarbonato, fate bollire a fuoco medio per al meno 5 min. Dopo di che toglietela dal fuoco, scolare e lasciare da parte. Bagnare immediatamente con acqua fredda.

Nel frattempo, in un'altra pentola aggiungiamo il resto dell'acqua con lo zucchero (si può sostituire con una panela di canna di zucchero grattugiata) e i chiodi di garofano.

Facciamo bollire e poi abbassiamo la temperatura prima di aggiungere i pezzi di papaya, Cuciniamo a fuoco basso per circa un'ora e mezza mescolando di tanto in tanto e facendo attenzione a che il composto non si attacchi alla pentola utilizzando un cucchiaio di legno. Questo sciroppo si deve convertire in un gustoso caramello però non dobbiamo lasciarlo troppo secco.

Togliere dal fuoco e lasciare riposare, raffreddare prima d'invasare. Mettere in frigo e conservare.