

DOCE DE ABÓBORA-GILA

Passo a passo

Criação e Impressão: Embrapa Clima Temperado
Maio de 2012 - Tiragem: 100 exemplares

Responsáveis:
Ana Cristina Richter Krolow
Rosa Lía Barbieri



Ministério da
**Agricultura, Pecuária
e Abastecimento**



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Clima Temperado
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 392 - km 78 - CEP 96010-971 - Pelotas, RS - Cx. Postal 403
Fone (53) 3275-8100 - Fax (53) 3275-8221
www.cpact.embrapa.br - sac@cpact.embrapa.br

Foto: Rosa Lía Barbieri



DOCE DE ABÓBORA-GILA

Passo a passo
(receita chilena fornecida pela Sra. Buby Marisol Castañeda Moreno)

A gila ou abóbora-gila, como é conhecida no Brasil, pertence à espécie *Cucurbita ficifolia*, sendo a menos conhecida entre todas as cultivadas do gênero. Seu formato é oval ou oblongo com casca que apresenta desenho rendilhado verde-escuro sobre fundo verde-claro ou branco, assemelhando-se à melancia. Apresenta casca de consistência muito dura, dificultando a abertura do fruto. A polpa do fruto é branca, apresentando textura acentuadamente fibrosa, com sementes pretas.

Na região Sul do Brasil, a polpa cozida é utilizada no preparo de doces e sobremesas, como o tradicional doce de abóbora-gila, que tem consistência semelhante ao doce de fios de ovos, mas com coloração branca e sabor característico. A polpa também pode ser utilizada em outras sobremesas em substituição ao coco ralado como, por exemplo, panelinhas de coco, quindins e cocadas. Os frutos também são consumidos quando imaturos, na forma de saladas e no preparo de pratos salgados, embora essa forma de consumo seja pouco comum.

Ingredientes



1 kg de polpa de gila.

500 g de açúcar cristal (a quantidade de açúcar deve corresponder à metade do peso da polpa de gila).

100 g de nozes picadas e cravo.

Como fazer



Descascar a gila: partir a gila ao meio e retirar as sementes. Colocar em uma panela com água para ferver até soltar da casca. Este procedimento também pode ser realizado colocando-se a gila inteira no forno quente (o que a deixa um pouco queimada). Ao retirar do forno, a casca se desprende com facilidade.



Retirar da água ou forno e, com o auxílio de um garfo, raspar a polpa da gila, que se desprenderá na forma de fios.



Pesar a polpa da gila e colocar em uma panela, sem água.



Pesar o açúcar e despejar sobre a polpa, misturando bem. Deixar em repouso até formar suco.



Colocar em fogo lento até a calda começar a engrossar, quando são acrescentados alguns cravos.



Continuar o cozimento, mexendo-se lentamente até que a polpa de gila fique transparente.

