

# PEITO DE PERU RECHEADO

## INGREDIENTES

1 peito de peru cortado tipo borboleta  
1 cebola picada  
3 dentes de alho picado  
1/2 chouriço picado  
50 g de mix de nozes (amêndoas, nozes, castanhas)  
50 g de passas ou tâmaras picadas  
2 colheres (sopa) de pasta de pimentão  
1/2 lata de tomate pelados (só os tomates sem o caldo)  
1/2 pacote de biscoito água e sal  
2 colheres (sopa) de vinho tinto  
azeite  
manteiga  
sal  
pimenta  
cúrcuma/noz-moscada  
salsa

## MODO DE PREPARO

aqueça uma frigideira, ponha o azeite e a manteiga.  
refogue o alho e a cebola, adicione o chouriço e deixe fritar.  
acrescente a pasta de pimentão, o mix de nozes, as passas ou tâmaras e os tomates picados.  
deglaçar com o vinho e por os biscoitos já triturados de maneira grosseira (em pedaços grandes)  
finalize com a salsa picada e reserve  
tempere o peito de peru com a cúrcuma, sal, pimenta e noz-moscada  
recheie o peito com a farofa de biscoito, enrolando como um rocambole.  
prenda com palitos ou barbante, finalize com pedacinhos de manteiga por cima do rolo.  
asse no forno a 180º C por 45 minutos a 1 horas  
acompanhe com batatas e aproveite