

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.
deglazar 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/16152-peito-de-peru-recheado.html>