PEITO DE PERU

INGREDIENTES

30 g de mirtilos desidratados

30 g de tâmaras descaroçadas

100 ml de vinho do porto

1 cebola pequena

20 g de alho em pó

300 g de cogumelos portobelo

1 farinheira

pimenta de moinho

3 colheres (sopa) de vinagre de sidra

tomilho fresco

1 peito de peru grande (aproximadamente 1 kg e 200 g)

1 colher (sopa) de pimentão doce

sal

1 pau de canela

1 folha de louro

1 alho-francês

1 kg de batatinhas novas para assar

2 marmelos

MODO DE PREPARO

Pique os mirtilos e as tâmaras em pedacinhos.

Junte-lhes o vinho do Porto e leve ao micro-ondas durante 30 segundos na potência máxima e reserve.

Descasque a cebola, pique-a finamente e leve ao lume com cerca de 10 gramas de alho.

Enquanto a cebola estiver a alourar, limpe os cogumelos e pique-os em pedaços pequenos.

Junte os cogumelos à cebola e salteie sobre lume médio a forte, mexendo de vez em quando, durante cerca de 3 a 4 minutos.

Reduza o lume e junte a farinheira, já sem pele e desfeita em pedaços.

Mexa muito bem e adicione as tâmaras e os mirtilos escorridos.

Tempere com pimenta moída na altura e algumas folhinhas de tomilho fresco, adicione o vinagre, misture bem e retire do lume.

Com uma faca afiada abra uma bolsa no peito de peru.

Introduza o recheio preparado na bolsa e cosa a abertura com agulha e fio de cozinha.

Ligue o forno e regule-o para os 160º C.

Misture o resto do alho com o pimentão doce e cerca de 1 colher de sal.

Esfregue o peito de peru com a pasta obtida, coloque-o num tabuleiro de forno e regue-o com o vinho do Porto onde demolhou os frutos secos. Junte o pau de canela e a folha de louro.

Corte o alho-francês em rodelas finas, lave e escorra bem.

Lave as batatinhas, corte-as ao meio e misture-as com as rodelas de alho-francês.

Adicione os marmelos previamente lavados e cortados em gomos, tempere com um pouco de sal e disponha à volta da carne.

Leve ao forno durante cerca de 90 minutos.

Enquanto estiver no forno, regue a carne várias vezes com o molho que se for formando.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19273-peito-de-peru.html