



Espetadas Mistas de Perú

★★★★ (1 Voto)

espetadas mistas de peru

45 min | ★★ | Prato Principal

para 4 pessoas

ingredientes

300 g de peru em cubos

1 colher de chá de
pimentão doce

1 colher de sopa de
molho de soja

Pimenta de moinho

Alecrim

2 rodelas de abacaxi

50 g de chouriço magro

1 pimento verde

1 cebola

6 cogumelos portobelo
pequenos

Becel Cozinha

200 g de esparguete

Sal q.b.

3 dentes de alho

Tomate Cereja

Oregãos qb

modo de preparação (para 4 porções)

para espetadas mistas de peru

1. Coloque os cubos de peru numa tigela, junte o pimentão-doce, o molho de soja e tempere com pimenta moída na altura e algumas folhinhas de alecrim bem picadinhas. Misture bem.
2. Corte as rodelas de abacaxi em pedaços e o chouriço magro em rodelas finas. Lave o pimento, limpe-o de sementes e películas brancas e corte-o em quadrados. Descasque a cebola e corte-a em gomos. Limpe os cogumelos e corte-os ao meio.
3. Enfie alternadamente os ingredientes preparados em 4 espetos de madeira. Pincele as espetadas com Becel Cozinha e coloque-as sobre uma chapa bem quente.
4. Vá virando as espetadas e pincele-as de vez em quando com o líquido da marinada. Deixe cozinhar até a carne estar tenra e dourada.
5. Ao mesmo tempo coza o esparguete em água a ferver temperada com uma pitada de sal. Quando estiver al-dente, escorra a água, junte os dentes de alho esmagados, o tomate cereja lavado e cerca de 2 colheres de sopa de Becel Cozinha. Deixe saltar um pouco, salpique com oregãos e sirva com as espetadas.

Saboroso!

Dicas: Acompanhe com esparguete cozido, salpicado com oregãos, tomate seco picado finamente e com uma salada colorida.