



Perna de Peru com Mel e Especiarias

perna de peru com mel e especiarias

30 min | ★★ | Prato Principal

para 6 pessoas

ingredientes

500 g de batata para assar

Sal q.b.

Pimenta de moinho

2 colheres de sopa de
oregãos

1 perna de peru sem pele
(+/- 1 kg)

Hortelã fresca

30 g de amêndoa ralada

1 colher de sobremesa de
garam masala

1 colher de sopa de
massa de alho

0,5 dl de vinho branco

2 colheres de sopa de
mel

Becel Cozinha

modo de preparação (para 6 porções)

para perna de peru com mel e especiarias

1. Ligue o forno e regule-o para os 130 ° C.
2. Lave as batatas, corte-as em gomos, tempere-as com uma pitada de sal e pimenta moída na altura.
3. Salpique com os oregãos e disponha-as num tabuleiro. Coloque a perna de peru no meio das batatas e salpique-a com sal de ambos os lados.
4. Pique um punhado de hortelã fresca, misture-a com a amêndoa ralada, o garam masala e a massa de alho.
5. Barre a perna de peru com a pasta obtida e borrife com o vinho.
6. Junte mel e a Becel Cozinha e leve ao forno durante cerca de 2 horas ou até a carne estar tenra.
7. Acompanhe com salada.

Saboroso!