



Perna de peru no tachó

★★★★ (1 Voto)

## perna de peru no tachó

30 min | ★★ | Prato Principal, Wrong word

para 4 pessoas

### ingredientes

1 perna de peru (com coxa)

40 g de Becel Cozinha

1 alho francês

2 curgettes pequenas

2 cenouras

Sal q.b.

Pimenta para bife

1 dl de vinho branco

1 dl de água

### modo de preparação (para 4 porções)

para perna de peru no tachó

1. Retire a pele à perna de peru e leve-a a alourar num tachó com a Becel Cozinha.
2. Entretanto, corte o alho francês em rodelas e lave-as muito bem, lave as curgetes e corte em rodelas grossas, pele as cenouras e corte-as em tiras finas.
3. Quando a carne estiver douradinha, tempere-a com uma pitada de sal e pimenta para bife e junte os legumes preparados. Regue com o vinho branco e a água, tape o tachó e deixe estufar sobre lume muito brando durante cerca de 50 minutos.
4. Sirva a perna de peru com os legumes e acompanhe com esparguete cozido, polvilhado com orégãos.

Saboroso!