



Peru exótico

peru exótico

30 min | ★★ | Prato Principal

para 6 pessoas

ingredientes

1 peito de peru (1 kg)

1 laranja

0,5 dl de vinho da
Madeira

Sal q.b.

Pimenta

1 maçã Golden

4 folhinhas de hortelã

50 g de corintos

2 colheres de sopa de
Becel Cozinha

1 colher de café de
mostarda

modo de preparação (para 6 porções)

para peru exótico

1. Abra o peito de peru no sentido longitudinal e espalme-o. Tempere com o sumo e com a casca da laranja, o vinho da madeira, sal e pimenta.
2. Retire a casca e o caroço à maçã e rale-a. Junte as folhinhas de hortelã, cortadas em tirinhas, e misture bem.
3. Barre um dos lados do peito de peru com a pasta obtida, por cima espalhe com os corintos e enrole. Ate com um fio em forma de paio e coloque sobre um tabuleiro no forno. Misture a Becel Cozinha com a mostarda e barre o peito de peru.
4. Leve a assar em forno moderado (220 °C).
5. Regue o peito de peru por várias vezes com o molho que se vai formando e vire de vez em quando para alourar de todos os lados. Se for necessário borrfite com um pouco de água.
6. Acompanhe com salada e esparguete.

Saboroso!