



Roti de peru com alecrim

roti de peru com alecrim

45 min | ★★ | Prato Principal

para 6 pessoas

ingredientes

1 rôti

Sal q.b.

Pimenta

1 limão

60 g de Becel Cozinha

Alecrim fresco

0,5 dl de aguardente

1 colher de sopa de ketchup

Molho inglês

6 dentes de alho

4 tomates (maduros e rijos)

modo de preparação (para 6 porções)

para roti de peru com alecrim

1. Tempere o rôti de peru com sal, pimenta e sumo de limão. Deixe assim cerca de 2 horas virando a carne de vez em quando. Ao fim desse tempo aloure a carne, de todos os lados, com metade da Becel Cozinha, retire o rôti e entale entre a rede que o envolve uns raminhos de alecrim fresco.
2. Coloque o rôti num tabuleiro e misture o molho onde o alourou com a aguardente, o ketchup e o molho inglês. Deite sobre a carne e junte os dentes de alho, descascados e esmagados. Espalhe por cima a restante Becel Cozinha em bocadinhos e leve a assar em forno moderado (200 °C) durante cerca de 45 minutos, regando a carne de vez em quando.
3. Cerca de 15 minutos antes do tempo terminado, introduza no tabuleiro os tomates, previamente lavados e cortados ao meio, com a parte cortada virada para cima.
4. Acompanhe com esparregado.

Saboroso!