

PERNA DE PERU ASSADA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 2 HORAS

1 perna de peru com 1500g
1200g de batatas para assar
12 cebolinhas
2 tomates maduros cortados em cubinhos
200g de chouriço cortado em rodela grossas
50g de bacon cortado em tiras
3 dentes de alho picados
2 folhas de louro
1 cubo de caldo de galinha
400 ml de vinho branco
1 colher de sopa de polpa de tomate
50g de margarina
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Colorau q.b.

PREPARAÇÃO

1. Coloque a perna de peru num tabuleiro de ir ao forno.

Tempere de ambos os lados com sal, alho picado (fure com uma faca a parte mais alta da perna e coloque por dentro pedacinhos de alho), pimenta e colorau.

À volta da perna espalhe as batatas, as cebolinhas, as folhas de louro, o bacon, o chouriço, o cubo de caldo galinha partido em pedacinhos, o tomate, a polpa de tomate.

Tempere com umas pedrinhas de sal.

Junte o vinho branco e espalhe a margarina cortada em pedacinhos.

2. Leve ao forno nos 180° cerca de 1h e meia.

A meio vire a perna com cuidado.

No final a pele deverá ficar para cima para que fique tostada.

Se o molho secar muito acrescente um pouco de água.

Depois de assada está pronta a servir.

Acompanhe este prato com uma salada.

Custo: 6.00 € ; Custo por pessoa: 1.50 €

<http://www.saborintenso.com/f16/perna-peru-assada-4078/>

www.saborintenso.com