

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 rodelas 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