

PEITO DE PERU COM ESPECIARIAS

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 1 HORA E 20 MINUTOS

1 peito de peru com 1 kg
200g de bacon fatiado
4 dentes de alho cortados em tiras
50g de margarina
Sal q.b.
Pimenta q.b.
Louro em pó q.b.
Tomilho q.b.
Alectrim q.b.
Papel de alumínio

PREPARAÇÃO

1. Num tabuleiro de ir ao forno, espalhe metade das fatias de bacon no fundo. Coloque o peito de peru no tabuleiro. Com a ponta de uma faca, faça pequenos golpes na carne e introduza neles metade das tiras de alho. Tempere com sal, louro em pó, pimenta, alectrim e tomilho. Vire o peito e repita o processo. Cubra o peito com as restantes fatias de bacon. Espalhe a margarina em pedaços por cima. Tape o tabuleiro com papel de alumínio e aconchegue bem ao peito de peru.
 2. Leve ao forno pré-aquecido nos 170° durante durante 1 hora e 15 minutos.
 3. Depois da carne assada, retire do forno e retire o papel de alumínio. Sirva o peito de peru cortado em fatias acompanhado com esparguete fresco salteado com tomates e azeitonas.
- Observações: O papel de aluminio evita que a carne fique seca.

Custo: 8.50 € ; Custo por pessoa: 2.12 €

<http://www.saborintenso.com/f16/peito-peru-especiarias-5969/>

www.saborintenso.com