

Asas de Peru no Forno à Padeiro

INGREDIENTES PARA 4 PESSOAS
1 HORA E 30 MINUTOS + 1 HORA

2 asas de peru grandes cortadas ao meio
6 batatas médias cortadas em gomos
1 cebola grande cortada em gomos
2 folhas de louro
8 dentes de alho
1 colher de sopa cheia de massa de pimentão de preferência caseira
6 colheres de sopa de azeite
2 colheres de sopa de manteiga
300 ml de vinho branco
Sal
1 colher de chá de pimentão doce
1 colher de chá de alecrim seco
1 colher de chá de tomilho seco
Pimenta



Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <https://www.saborintenso.com/f16/asas-peru-no-forno-padeiro-43180/>

1. Num almofariz, coloque os alhos cortados ao meio, um pouco de sal, tendo em conta que a massa de pimentão se for caseira já é salgada e o alecrim. Esmague tudo muito bem até que fique uma pasta. Adicione à pasta, pimenta e a massa de pimentão. Misture tudo muito bem.

2. Num tabuleiro de ir ao forno, de preferência de barro, no fundo, coloque a cebola, as folhas de louro partidas ao meio e as asas de peru. Tempere a carne por igual com o tempero que preparou. No final, coloque a pele virada para baixo.

3. No tabuleiro, coloque o vinho branco e regue a carne com 3 colheres de sopa de azeite. Deixe tomar gosto durante 1 hora.

4. Numa tigela, tempere as batatas com um pouco de sal, pimentão doce e o tomilho. Adicione 2 colheres de sopa de azeite e envolva tudo muito bem.

5. Num tabuleiro de ir ao forno de preferência antiaderente, coloque uma colher de sopa de azeite e pincele-o. Coloque as batatas no tabuleiro e espalhe muito bem.

6. Na hora de ir ao forno, coloque a manteiga por cima da carne.

No forno pré-aquecido nos 190°C coloque as batatas no fundo do forno e por cima, o tabuleiro da carne. Deixe assar durante 40 minutos.

7. Passados os 40 minutos, vire a carne de forma que a pele fique virada para cima para tostar. Retire as batatas que já estão tostadas e coloque à volta da carne.

8. Leve novamente ao forno aproximadamente 40 minutos até que a carne fique tostadinha e bem cozinhada.

Depois da carne cozinhada e lourinha, retire e acompanhe este prato com grelos cozidos. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!