

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

1 peru
2 limões cortados em rodela
2 laranjas cortadas em rodela
300g de carne de porco picada
300g de carne de vaca picada
100g de chouriço picado
100g de bacon picado
180g de azeitonas pretas cortadas em rodela
1 cebola picada
2 dentes de alho picados
1 colher de sopa de salsa picada
1 colher de sopa bem cheia de farinha
1 ovo
50g de margarina derretida
40g de margarina
1 garrafa de espumante bruto
Pimenta q.b.
Noz-noscada q.b.
Louro em pó q.b.
Sal q.b.

PREPARAÇÃO

Num alguidar com água, tempere com bastante sal.

Junte as rodela de laranja, de limão e o peru.

A água deverá cobrir o peru. Deixe de molho de um dia para o outro.

No dia seguinte, leve ao lume a margarina, a cebola e os alhos picados.

Mexa e deixe alourar ligeiramente.

Numa tigela, coloque a carne de porco, a carne de vaca, o bacon, o chouriço, as azeitonas, a salsa, o ovo e a farinha.

Tempere com sal, louro em pó, noz-moscada e pimenta.

Mexa, junte o refogado e envolva tudo muito bem.

Retire o peru do alguidar e coloque-o num tabuleiro de ir ao forno.

Coloque o rechio dentro do papo e aconchegue bem.

Com a ajuda de uma agulha e linha branca cosa a barriga do peru unindo bem a pele.

Pincele o peru com a margarina derretida e regue com metade da garrafa de espumante.

Leve ao forno nos 160° durante 2 horas e meia.

De vez em quando, regue o peru com o próprio molho e o restante espumante.

Para verificar se o peru está assado, espete um garfo por baixo da asa, se sair liquido limpo, tipo água, significa que está assado. Se sair liquido rosado, deixe assar mais um pouco.

Depois da assado, retire as linhas.

Decore com fruta a gosto e fios de ovos.

Custo: 25.00 € ; Custo por pessoa: 2.50 €

<http://www.saborintenso.com/f16/peru-recheado-1279/>