

Perú assado e recheado



6 pessoas

Grau dificuldade:
Médio

Ingredientes

- 1 Perú com 4 kg
- Aguardente
- 50g azeitona(s)
- 1 cebola
- q.b. leite
- 2 limões
- 3 c. sopa manteiga
- q.b. noz moscada
- 2 ovos
- 100 g pão
- q.b. Pimenta
- 50 g pinhões
- 250 g carne de porco picada
- q.b. sal
- 1 c. sopa salsa picada
- 50 g toucinho
- q.b. vinho branco
- 250 g fígado de vitela

Preparação

1 - Prepare o peru e ponha-o de molho, em água fria com os limões em rodelas, de um dia para o outro.

2 - No dia seguinte enxugue o peru e recheie-lhe o papo com a seguinte mistura: pique a cebola, aloure-a com uma colher de sopa de manteiga e junte as carnes, os pinhões, as azeitonas sem caroço, o miolo de pão amolecido com um pouco de leite e a colher de sopa de salsa picada.

3 - Ligue com os ovos batidos e a aguardente e tempere com sal, pimenta e noz-moscada.

4 - Feche a abertura com agulha e linha e deixe ficar algumas horas.

5 - Coloque o peru num tabuleiro, regue-o com a restante manteiga derretida e leve a assar em forno médio (180°C). A meio da assadura refresque o peru com um pouco de vinho branco.

6 - Depois de assado, retire-lhes as linhas com que foi cosido e sirva-o acompanhado com ervilhas salteadas, cenouras estufadas e agriões frescos.