

## Rolo de peru recheado



4 a 6 pessoas

Grau dificuldade:  
Médio

### Ingredientes

- 50 g de passas sem grainhas
- 0,5 dl de vinho do Porto
- 600g de bifes finos de peru
- sal
- pimenta de moinho
- 1 cebola
- 1 haste de aipo
- 4 salsichas frescas
- cravinho em pó
- mel
- 50 g de nozes grosseiramente picadas
- ½ lata de puré de castanhas (± 200g)
- rosmaninho ou ervas de Provença
- Vaqueiro Líquida

### Preparação

**1** - Ponha as passas de molho no vinho do Porto. Ligue o forno e regule-o para os 200 °C.

**2** - Tempere os bifes de peru com sal e pimenta. Descasque a cebola e pique-a finamente. Lave a haste de aipo e corte-a em fatias finas.

**3** - Tire a pele às salsichas e misture a carne com a cebola picada, o aipo e o puré de castanhas. Tempere com sal, pimenta e uma pitada de cravinho em pó e adicione as nozes grosseiramente picadas. Mexa muito bem até obter uma pasta homogénea.

**4** - Corte um rectângulo de folha de alumínio, pincele com Vaqueiro Líquida e coloque, sobre

ela, os bifes de peru ligeiramente sobrepostos de modo a formar um rectângulo. Por cima espalhe o recheio e enrole com a ajuda da folha de alumínio, apertando bem, como se fosse uma torta.

**5** - Regue com um pouco de mel, perfume com rosmaninho ou ervas da Provença e embrulhe na folha de alumínio.

**6** - Leve ao forno e deixe cozinhar durante cerca de 30 minutos. Abra o papel de alumínio e leve ao forno mais 15 minutos ou até dourar a superfície.

### Sugestão

Acompanhe com batata palha ou arroz frito.