

PEITO DE PERU RECHEADO

INGREDIENTES:

1 KG. DE PEITO DE PERU
200G. DE SALAME FATIADO
1 COLHER (SOPA) DE MARGARINA LIGHT
4 OVOS COZIDOS LEVEMENTE FATIADOS
2 DENTES DE ALHO
2 COLHERES (SOPA) DE FARINHA DE MANDIOCA CRUA
1 COLHER (SOPA) DE SALSINHA PICADA
1 COLHER (SOPA) MARGARINA LIGHT
2 COLHERES (SOPA) DE AZEITE
1 COPO DE SUCO DE LARANJA
SAL A GOSTO
10 METADES DE NOZES PARA DECORAR

MODO DE PREPARO:

BATA O PEITO DE PERU COM O AUXÍLIO DE UM MARTELO DE COZINHA ATÉ OBTER UM BIFE GRANDE. CUBRA-O COM AS FATIAS DE SALAME E RESERVE.

AQUEÇA A MARGARINA EM UMA FRIGIDEIRA ANTIADERENTE, DESPEJE OS OVOS COM O ALHO E UM POUCO DE SAL. MEXA ATÉ FORMAR UMA FRITADA, ACRESCENTE A FARINHA DE MANDIOCA E A SALSINHA. ESPALHE ESSA MISTURA SOBRE A CARNE, ENROLE-A COMO UM ROCAMBOLE E AMARRE COM UM BARBANTE.

AQUEÇA UMA PANELA ANTIANDERENTE, DERRETA MARGARINA, JUNTE O AZEITE E DOURE A CARNE VIRANDO VÁRIAS VEZES ATÉ QUE FIQUE DOURADA. LEVE-A AO FORNO PRAQUECIDO (180 °C) COM O SUCO QUE FICOU NA PANELA E ASSE-A POR 30 MINUTOS APROXIMADAMENTE.

RETIRE A CARNE E DEIXE REPOUSAR POR 10 MINUTOS. DESAMARRE-A E CARTE-A EM FATIAS. DESPEJE O SUCO DE LARANJA NA FÔRMA QUE FOI ASSADA A CARNE, RASPE O FUNDO E COLOQUE EM UMA PANELA ATÉ LEVANTAR FERVURA.

PASSE ESSE MOLHO POR UM COADOR E SIRVA SOBRE A CARNE. DECORE COM NOZES.

Fonte: ANAD