

# GRATINADO DE PERU COM CRUMBLE DE FRUTOS SECOS



## CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 200 graus. Coloque a lâmina picadora ultrablade na taça do robot, junte um pouco de azeite, os alhos e a cebola, sem casca, e o aipo e ligue 10 segundos na velocidade 8.
2. Retire a lâmina, coloque o acessório misturador, adicione a cenoura descascada e cortada em rodela e programe a 120°C, durante 5 minutos, na velocidade 3. Acrescente depois o peru, o vinho, sal e pimenta e programe a 120°C, durante 20 minutos, na velocidade 2.
3. Coloque o guisado de peru numa travessa de forno, envolva as batatas-doces cortadas em rodela, regue com um pouco de azeite e reserve.
4. Prepare o crumble: limpe a taça, coloque a lâmina picadora ultrablade, deite a farinha, os flocos de aveia e a manteiga e ligue 30 segundos na velocidade 10. Acrescente as nozes, as amêndoas e as passas e ligue 30 segundos na velocidade 8.
5. Espalhe a mistura anterior sobre o guisado de peru e leve ao forno, até a superfície ficar bem douradinha. Sirva quente.

## INGREDIENTES

- 500 G DE PERNA DE PERU EM CUBOS
- 130 G DE CENOURA
- 200 G DE CEBOLA
- 2 BATATAS-DOCES COZIDAS
- 3 DENTES DE ALHO
- 2 TALOS DE AIPO
- 60 G DE VINHO BRANCO
- AZEITE Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.
- PARA O CRUMBLE:
- 100 G DE FLOCOS DE AVEIA
- 100 G DE FARINHA
- 80 G DE MANTEIGA
- 50 G DE MIOLO DE AMÊNDOA
- 50 G DE MIOLO DE NOZ
- 50 G DE PASSAS