Épocas Festivas

PERU TRUFADO DE NATAL

Receita Oficial
Médio
150 Min.
6 Doses

INGREDIENTES

- 1 PEITO DE PERU (CERCA DE 800 G)
- 300 G DE CARNE PICADA
- 2 TRUFAS FRESCAS (OU 1 CAIXA PEQUENA DE CASCA)
- 2 CHALOTAS GRANDES
- 2 OVOS
- 5 CL DE NATAS
- 1 RAMINHO DE ERVAS
- 30 G DE MANTEIGA
- SAL E PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Pré-aqueça o forno a 180°C. Descasque as chalotas e corte-as ao meio. No robot, com a lâmina picadora, coloque as chalotas e programe a velocidade 12 durante 10 segundos.

2. Adicione a carne picada, os ovos, as trufas picadas (ou cascas escorridas), o sal e a pimenta. Programe a velocidade 6 por 30 segundos.

3. Adicione as natas e programe na velocidade 6 por 15 segundos. Reserve o recheio.

4. Corte o peru na espessura ideal de forma a obter um pedaço retangular grande e fino (pode pedir ao seu talho para prepará-lo).

5. Coloque o recheio no centro da carne de peru e enrole-o firmemente. Amarre-o com um fio de cozinha e coloque-o numa travessa que possa ir ao forno. Pincele com manteiga derretida e adicione o raminho de ervas.

6. Leve ao forno durante 2 horas. Cubra com papel de alumínio caso fique dourado demasiado rapidamente.