

PERU TRUFADO DE NATAL



INGREDIENTES

- 1600G DE ROLO DE PERU (NÃO ATADO)
- 500G DE CARNE DE SALSICHA
- 200G DE TRUFAS FRESCAS
- 100G DE CHALOTAS
- 3 OVOS GRANDES
- 10CL DE NATAS LÍQUIDAS
- 1 RAMO DE CHEIROS
- 50G DE MANTEIGA
- SAL, PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Pré aqueça o forno à 180°C.

2. Descasque as chalotas e corte-as ao meio.

3. Na taça do robot, equipada com a lâmina picadora, deite as chalotas e pique-as na velocidade 12 durante 10 segundos.

4. Adicione a carne de salsicha, os ovos, as trufas finamente cortadas (ou bem escorridas). Tempere com sal e pimenta. Misture tudo na velocidade 6 durante 30 segundos.

5. Adicione as natas e misture na velocidade 6 durante 15 segundos.

6. Reserve.

7. Corte o rolo de peru na horizontal por forma a obter um grande pedaço retangular bastante fino (pode pedir ao talhante para o preparar !)

8. Deite a preparação anterior no centro dos retângulos de carne e exerça alguma pressão para os fechar bem. Mantenho-os bem fechados com fio de cozinha e coloque-os numa travessa compatível com o forno.

9. Regue com a manteiga derretida e adicione o ramo de cheiros.

10. Leve ao forno durante 2 horas. Cubra com papel de alumínio para evitar que fique dourado demasiado rapidamente.
