

PERU RECHEADO



CONFEÇÃO

1. Lave e corte as laranjas e os limões em quartos, deite na taça do robot e ligue 10 segundos na velocidade 6. Arranje o peru, deite-o num alguidar, junte água até cobrir, tempere com os citrinos, alecrim, sal e pimenta e deixe marinar de um dia para o outro.
2. No dia, deite 1 L de água na taça do robot com o acessório misturador, tempere com sal, junte o arroz, programe a 120°C, durante 25 minutos, na velocidade 2, retire, escorra e reserve.
3. Deite a carne na taça do robot com a lâmina picadora, pique 20 segundos na velocidade 10 e retire. Descasque a cebola, corte-a em pedaços, coloque na taça e pique 10 segundos na velocidade 10. Adicione depois a carne picada, as ameixas, os damascos, tomilho, o ovo, as azeitonas e o arroz, tempere com sal e pimenta e programe 10 segundos na velocidade 5. Passe a espátula, recheie o peru, ate com fio de cozinha e coloque-o num tabuleiro de forno.
4. Regue com 500 ml da marinada do peru e o azeite, adicione a margarina em pedaços e leve ao forno pré-aquecido a 170°C durante 1 hora e 40 minutos, regando de vez em quando com o molho do tabuleiro. Sirva com acompanhamento a gosto, por exemplo castanhas cozidas.

INGREDIENTES

- 1 PERU COM APROX. 3 KG
- 400 G DE CARNE DE VACA
- 150 G DE ARROZ
- 100 G DE AMEIXAS SECAS SEM CAROÇO
- 100 G DE DAMASCOS
- 60 G DE AZEITONAS SEM CAROÇO
- 1 CEBOLA
- 3 LARANJAS
- 3 LIMÕES
- 50 ML DE AZEITE
- 2 COLHERES (SOPA) BEM CHEIAS DE MARGARINA
- 1 OVO
- 1 CUBO DE CALDO DE CARNE
- TOMILHO Q.B.
- ALECRIM Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.
- FIO DE COZINHA