



SABORES DE NATAL

PERU ASSADO COM CASTANHAS

PARA 10 A 12 PESSOAS

INGREDIENTES:

1 PERU PEQUENO;

1 CABEÇA DE ALHO;

3 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA;

1,5 DL DE OLEO VEGETAL;

2 COLHERES DE SOPA DE COLORAU DOCE;

SAL q.b.;

2 DL DE VINHO BRANCO;

2KG DE CASTANHAS;

MODO DE PREPARAÇÃO:

De véspera pique os alhos, junte a manteiga, o óleo e o sal e com este preparado vamos untar o peru, que fica a marinar.

No dia seguinte junta-se o vinho branco e voltamos a untar o peru. Colocamo-lo no forno pré-aquecido a 180º durante 2 horas. No intervalo das 2 horas temos que ir virar o peru. Quando se verificar que está a ficar tostado juntamos as castanhas, deixasse mais 20 min e esta pronto a servir.

BOM APETITE!!!



João Sardinha Nº12 6ºE

