

Perú Recheado

1 Perú
1/2 Kg. de Castanhas
1/2 Kg. de figados de aves (ex. frango)
250 gr. de febra de porco (opcional)
1 cebola
1 Alho francês
2 ovos
Azeite
Sal
Pimenta

1 dia antes faça uma salmoura e coloque dentro a ave. Junte 2 laranjas e 2 limões cortados às rodelas.

Algumas horas antes de cozinhar a ave retire-a da salmoura e escorra bem. Barre-a de seguida com colorau que previamente misturou com azeite. Deixe a repousar.

Recheio

Corte os figados e a febra em pedaços pequenos e tempere com sal e pimenta.

Coza as castanhas e depois esmague-as com um garfo ou à mão.

Pique a cebola, ponha num tacho com azeite e refogue um pouco. Junte também o alho francês.

Junte os pedaços de figados e de febra e deixe refogar um pouco.

Junte-lhe as castanhas e deixe refogar mais um pouco.

Retire do lume e junte-lhe os ovos que deverão envolver todo o preparado.

Introduza o recheio na cavidade abdominal e no papo. Coza com linha apropriada para não sair.

Aqueça previamente o forno a 220 graus.

Regue a ave com vinho branco e com azeite.

Coloque a ave no forno durante 3 a 4 horas.

Vá regando com o molho ao qual deve acrescentar água ou vinho branco se necessário.

Deverá ficar com bastante molho.

E já está...

No recheio dê asas à sua criatividade. Pode por exemplo juntar azeitonas pretas cortada aos bocados pequenos. Seja atrevido!