Blanquete de peru com legumes

Chefe Hernâni Ermida

INGREDIENTES

600 g de peito de peru

1 cebola

8 batatinhas novas

3 cenouras

2 curgetes

200 g de ervilhas

1\2 limão

1 ramo de cheiros (alho francês, aipo e

50 g de manteiga

30 g de farinha

1 caldo de galinha

Sal Rui simeão

Pimenta acabada de moer

1 c. sopa de manteiga

1 c. sopa de azeite Valle Madruga





Quilate DOC Douro Tinto 2015



PREPARAÇÃO

Corte o peru em pedaços; leve ao lume um tacho com uma colher de sopa de manteiga e o azeite. Deixe aquecer. Junte o peru e deixe cozinhar até ficar douradinho. Junte o ramo de cheiros, o caldo de galinha, 5 dl de água e deixe cozinhar durante 15 uns minutos.

Entretanto, descasque as batatas e as cenouras; corte estas últimas em pedaços ou rodelas e reserve; corte também as duas curgetes em cubos ou em rodelas. Junte ao tacho as batatas e as cenouras já em pedaços e deixe cozinhar 10 minutos. Adicione agora as ervilhas e a curgete que reservou e deixe cozinhar por mais 10 minutos, depois escorra tudo sem desperdiçar o caldo, que poderá aproveitar, mantendo quente em recipiente à parte.

Leve ao lume um tacho com a manteiga. Quando estiver derretida, junte a farinha, mexendo bem. Junte o caldo aos poucos, mexendo até ficar um molho cremoso.

Verifique o sal, junte uma pitada de pimenta acabada de moer e misture. Regue o peru e os legumes com o molho reservado e sirva decorado a gosto.

Dica: Esta receita pode ser preparada com bifes de peru, cortados em tiras, tipo strogonoff.













Alberto Moreira + 351 935 626 736 a.t.moreira.email@sapo.pt