



Peru assado com pêssegos

Ingredientes

- 1 Peru Temperado Congelado
- 2 xícaras de chá de espumante
- 80 gramas de Bacon em cubos
- 2 colheres de sopa de manteiga/margarina
- 1 lata de pêssegos em calda em metades (reserve 1/2 xícara de calda para o molho)

Preparo

1. Descongele o peru conforme as instruções da embalagem. Coloque na assadeira com as asas protegidas por papel alumínio e as pernas amarradas. Passe manteiga/margarina na ave e cubra com papel alumínio.
2. Leve ao forno preaquecido em temperatura média (200° C) por cerca de 1 hora e 30 mim.
3. Remova o papel-alumínio, espalhe o bacon na assadeira e regue com 1 xícara de chá de espumante e 1/4 de xícara de chá da calda dos pêssegos. Asse até o termômetro pular (mais 1 hora e 30 minutos). Transfira o peru para uma travessa e reserve.
4. Coloque o restante do espumante na assadeira e leve ao fogo para soltar o molho, fervendo por 10 minutos. Retire do fogo e transfira para uma molheira.
5. Decore o peru com as metades dos pêssegos e sirva com o molho.

Acompanhe com farofa de legumes ou dos miúdos.

Fonte: Receitas Sadia (adaptada).