



Peru recheado com farofa doce

Ingredientes

- 1 Peru temperado descongelado conforme as instruções da embalagem.

Farofa do recheio:

- 150 g de bacon picado
- 4 colheres de sopa de margarina
- 2 cebolas picadas
- Sal
- Cominho em pó (ou Pimenta-do-reino)
- 2 maçãs verdes graúdas cortadas em pedaços
- 1 xícara de chá de damascos secos picados
- 1/2 xícara de chá de ameixas secas sem caroço
- 2 xícaras de chá de farinha de mandioca
- Salsa picada
- Miúdos que acompanham o peru (moela, fígado e coração).

Preparo

1. Cozinhe a moela em água e sal até ficar macia. Corte a moela, o fígado e o coração em pedaços pequenos e reserve.
2. Frite o bacon na própria gordura, junte a margarina e quando derreter refogue as cebolas. Acrescente os miúdos e tempere com sal e cominho. Adicione as maçãs, os damascos e as ameixas, a farinha de mandioca e misture bem. Desligue o fogo e polvilhe a salsa.
3. Numa assadeira, acomode o peru e preencha a cavidade da ave com metade do recheio. Feche a abertura, unindo as extremidades da pele costurando com barbante. Cruze as coxas amarrando com barbante ou prendendo com lacres de uso culinário.
4. Cubra o peru com papel-alumínio e leve para assar por aproximadamente 1 hora.
5. Retire o papel-alumínio, pincele com a margarina e volte o peru ao forno, regando com o molho da assadeira a cada 20 minutos até o termômetro pular (mais 1 hora e 30 minutos). Transfira para uma travessa, junte a outra metade da farofa e reserve.

Molho

1. Coloque a assadeira sobre a chama do fogão, acrescente 1 xícara (chá) de água quente, raspe bem o fundo da assadeira para soltar as crostas que se formaram durante o cozimento.
2. Passe o molho por uma peneira, coloque em uma molheira e sirva acompanhando o peru.