



Peru assado ao molho de Queijo Suíço com bacon crocante

Tempo de Preparo:

🕒 02:30

Rende:

🍽️ 8 Porções

Ingredientes

- 1 peru (5 kg aproximadamente)
- 100 g de Manteiga Sem Sal Tirolez
- ½ maço de salsinha
- ½ maço de manjeriço
- ½ maço de tomilho
- Raspas de 1 limão-siciliano
- Raspas de 1 tangerina
- 1 cenoura
- 1 cebola
- ½ garrafa de vinho branco
- Azeite de oliva extra virgem
- Sal a gosto

Molho:

- 1 xícara de bacon picado
- 500 ml de Creme de Leite Fresco Tirolez
- 2 xícaras de Queijo Suíço Tirolez
- Pitada de sal
- Noz-moscada a gosto

Modo de Preparo

Lave bem o peru e tempere com sal. Deixe a Manteiga Sem Sal Tirolez em temperatura ambiente e, em seguida, misture as ervas picadas, as raspas do limão, a tangerina e um pouco de sal.

Com as mãos, separe a pele do peito e recheie com a manteiga temperada.

Arrume bem para ficar uniforme. Se sobrar manteiga, espalhe sobre todo o peru.

Em uma assadeira, disponha a cebola, a cenoura e os talos de salsinha picados e coloque o peru por cima.

Coloque o limão e a tangerina cortados ao meio dentro do peru. Isso fará com que a carne fique mais macia.

Regue com azeite e vinho branco. Cubra com papel-alumínio e leve para assar em forno preaquecido a 200°C por, aproximadamente, 1h30.

Retire o papel-alumínio e asse por mais 30-40 minutos até dourar ou até o sinal do termostato.

Desosse o peru, separando toda a carne dos ossos e fatie o peito, arrume em uma travessa e reserve.

Aqueça uma panela e frite o bacon até ficar bem crocante.

Coloque para escorrer em um papel toalha e reserve.

Para o molho, coloque todos os ingredientes em uma panela e leve em fogo baixo, mexendo sempre até que o Queijo Suíço Tirolez derreta.

Cubra o peru fatiado com o molho e polvilhe o bacon por cima. Sirva em seguida.