

RECEITAS

FOTOS JANDYR NASCIMENTO



FAROFA ESPECIAL DE PERU

Ingredientes

- 50g de bacon
- 50g de passas pretas
- 500g de farinha de rosca
- 1 bouquet de salsinha
- 1 cebola roxa
- 50g de castanha-de-caju
- 200g de carne de peru
- 100g de manteiga
- Sal

Preparo

1. Doure o bacon cortado em cubos.
2. Acrescente a manteiga, a cebola, as passas e a castanha.
3. Em seguida, adicione a farinha de rosca.
4. Finalize com a salsinha e a carne de peru picadas.
5. Corrija o sal e sirva.



SALPICÃO DE PERU

Ingredientes

- 300g de carne de peru
- Pimenta-do-reino
- Sal
- 3 colheres (sopa) de maionese light
- 1 colher (sopa) de azeite de oliva
- 1 xícara (chá) de iogurte natural desnatado
- 1/2 xícara (chá) de salsinha
- 1 cenoura média em tiras finas
- 2 maçãs verdes pequenas em cubos pequenos
- 1 erva-doce média em pedaços pequenos

Preparo

1. Coloque em uma tigela a carne de peru, a erva-doce, as maçãs, a cenoura e a salsinha cortadas em tiras finas.
2. Em outra tigela, coloque o azeite de oliva, a maionese, o iogurte, o sal e a pimenta-do-reino.
3. Misture com um batedor manual até ficar homogêneo.
4. Despeje a mistura sobre os outros ingredientes e mexa bem.
5. Corrija o sal e leve para gelar antes de servir.