



Ocasões Especiais Natal

## Peito de peru assado com castanhas e batatinhas

🕒 160 min.

👤 Médio

🏠 Económico

🍽️ 6 doses

### Ingredientes

- 1 peito de peru
- 1 cebola
- 6 batatinhas
- 200 g. de castanhas congeladas
- 2 dentes de alho
- 2 tomates
- 2 raminhos de alecrim
- Água q.b
- Azeite, sal e pimenta q.b.

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	293,9 kcal	15%*
<b>Proteínas</b>	36,6 g	73%*
<b>Lípidos</b>	7,5 g	11%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	19,6 g	8%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Numa assadeira grande, comecem por colocar a cebola em rodelas, 2 dentes de alho, 2 tomates cortados em rodelas, um fio de azeite e cubram apenas o fundo da assadeira com água.
- 2 Coloquem o peito de peru, as batatinhas e as castanhas à volta, temperem com sal, pimenta e dois raminhos de alecrim.
- 3 Levem ao forno, pré aquecido a 180°C e deixem cozinhar lentamente, cerca de 2 horas. Vão regando o peru com o molho que se forma na assadeira. Quando o peru, as batatas e as castanhas estiverem tostados, cubram com papel de estanho e deixem finalizar a confeção.
- 4 Servir com hortícolas cozinhadas, por exemplo: espinafres salteados, brócolos, etc.