



Pratos Principais

Pratos de Carne

## Douradinhos de Peru

🕒 30 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 3 doses

### Ingredientes

300 g de peito de peru  
1/2 cebola  
vegetais para o caldo (opcional)  
6 c. de sopa de NESTUM ZERO ARROZ  
2 ovos  
pão ralado q.b.  
farinha q.b.  
óleo para fritar

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	350,2 kcal	18%*
<b>Proteínas</b>	29,6 g	59%*
<b>Lípidos</b>	19,4 g	28%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	13,9 g	5%*

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

### Preparação

- 1 Limpa o peito de peru.
- 2 Enche uma panela com água, coloca vegetais a gosto juntamente com os peitos de peru. Assegura-te que estão completamente submergidos. Coze durante 20 a 25 minutos.
- 3 Retira do lume e reserva para arrefecer. Uma vez frios, corta os peitos de peru em pedaços pequenos.
- 4 Corta a cebola em 4 pedaços.
- 5 Num robot de cozinha, acrescenta o peru, a cebola, alguns dos vegetais que cozeram com o peru e tritura até obter uma consistência suficientemente espessa para moldar os Douradinhos.

- 6 Por último, acrescenta 6 colheres de sopa de Nestum Zero Arroz e mistura bem até conseguir uma textura maleável.
- 7 Forma os douradinhos e envolve-os primeiro em farinha, depois no ovo e por fim no pão ralado.
- 8 Aquece uma frigideira com óleo bem quente e frita os douradinhos até ficarem bem dourados.
- 9 Retira-os e passa por um papel absorvente.