



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

| | | |
|----------------------------|------------|------|
| Energia | 350,2 kcal | 18%* |
| Proteínas | 29,6 g | 59%* |
| Lípidos | 19,4 g | 28%* |
| Hidratos de Carbono | 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.