



Role de peito de peru recheado com damasco e brie com molho de castanhas

Chef Gustavo T. Queiroz

queirozgustavo1@hotmail.com

(31) 9904-5647



Ingredientes Peito de Peru

01 kg. de Peito de peru

Sal

Alecrim

Pimenta do reino

300 gr. de Queijo brie

200 gr. de Damasco (hidratado com suco de laranja)

Palitos de dente

Azeite

Água

Ingredientes Molho castanhas

500 ml de Leite

50 gr. de farinha de trigo

2 colh. de manteiga

1/2 cebola ralada

20 gr. de castanha de caju

20 gr. de nozes

20 gr. de castanha do Pará (Brasil)

Modo de preparo

Rale a cebola e reserve.

Coloque a manteiga em uma panela espere esquentar e doure a cebola. Acrescente lentamente a farinha de trigo aos poucos e doure esta farinha. Após isso acrescente o leite lentamente misturando com um fouer ate dissolver totalmente a farinha de trigo, cozinhe em fogo brando por uns 10min, após isso acrescente as castanhas trituradas.

Peito recheado

Corte várias fatias finas do peito de peru, acrescente o sal (pouco porque a carne já vem temperada), a pimenta branca e o alecrim picado e reserve.

Pegue o damasco hidratado e pique em tiras. Fatiar o queijo brie em fatias finas Pegue cada fatia do peito de peru e coloque um pouco do damasco, fatias do queijo, enrole e prenda com palito, faça isso com todas as fatias.

Coloque um pouco de azeite e manteiga em uma frigideira funda e vá grelhando os Roles de peito de peru aos poucos, se necessário acrescente um pouco de água para completar o cozimento

Montagem

Após grelhar todos os Roles de Peito de peru, retire os palitos e faça a montagem no prato, coloque um pouco do molho de castanhas, por cima o peito de peru grelhado.

- Para decorar colocar pedaços de damasco, castanhas e alecrim.

BOM APETITE!

