

Pães com peru e sultanas

Carne —   15 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/paes-com-peru-e-sultanas



Ingredientes

6 pães de leite
6 fatias de queijo flamengo
6 bifés de peru
Alho em pó q.b.
Sal e pimenta q.b.
1 c. chá de caril em pó
Azeite q.b.
2 c. sopa de manteiga
100 ml de natas
½ chávena de sultanas
Queijo ralado q.b.

Confeção

1. Abra os pães de leite ao meio e coloque as partes de baixo num tabuleiro, alinhadas, com uma fatia de queijo flamengo em cima de cada uma. Reserve.
2. Corte os bifés às tiras e tempere-as com alho em pó, sal, pimenta e o caril. Regue-as com um fio de azeite e envolva bem. Frite a carne numa frigideira com a manteiga, até ficar dourada. Adicione as natas e misture bem.
3. Coloque as tiras de peru por cima dos pães e polvilhe com as sultanas. Tape com as partes de cima dos pães e polvilhe com queijo ralado. Leve ao forno por cerca de 10 minutos a 180°C.