



Espetinhos de peru marinado

Ingredientes (para 2 porções)

250 g de carne de peru desossada (ou frango)

Cebola fresca em rama

Salsinha fresca

1 dente de alho

1 pedaço de raiz de gengibre na espessura de um dedo

Azeite de oliva virgem

Páprica

Orégano

Pimenta

Vinagre

Preparo

1. Cortar a carne de peru em cubos.
2. Descascar e picar o dente de alho.
3. Descascar e picar o gengibre.
4. Colocar a carne de peru em uma tigela e temperar com a pimenta, o orégano, o pimentão, o alho e o gengibre picados e um pouco de azeite de oliva virgem. Misturar tudo e deixar descansar algumas horas na geladeira.
5. Inserir nos espetos os cubos de carne de peru marinada.
6. Montar uma salada de cebola fresca, cortada bem fina, e a salsinha picada. Temperar com azeite e algumas gotas de vinagre.
7. Levar os espetos ao fogo médio, em uma frigideira, e dourar em todos os lados.
8. Servir acompanhados da sala de cebola.