

### Perna de peru assada com castanhas e cogumelos

#### Ingredientes:

4 Coxas de peru;  
2 Dentes de alho picado;  
100 gr. de cenouras;  
150 gr. de cogumelos mistos;  
200 gr. de castanhas;  
400 gr. de batatas novas;  
50 gr. de manteiga;  
2 dl. De vinho branco;  
1 Cebola cortada aos cubos;  
1 Cebola picada;  
1 Folha de loureiro;  
1 Tomate cortado em cubos;  
Sal e pimenta q. b.;

#### Preparação:

Tempere as coxas de peru com sal grosso, pimenta, os dentes de alho, as cenouras picadas, os cubos de cebola, a folha de louro e o vinho branco.

Retire as coxas da marinada, coloque-as num tabuleiro e leve-as ao forno pré aquecido a 200 graus. Deixe-as assar cerca de 1 hora e vá-as regando de vez em quando, com marinada.

Entretanto, num tacho (panela), leve ao lume a manteiga com a cebola picada, quando alourar, junte-lhe os cogumelos e os cubos de tomate. Deixe refogar durante alguns minutos e, em seguida adicione as castanhas e as batatinhas cozidas e já sem pele. Quando as coxas de peru estiverem assadas, retire-as para o prato de serviço e coe o molho. Regue o preparado de cogumelos, castanhas e batatas com um pouco do molho anterior. Deixe levantar fervura e retire.

Sirva as coxas de peru regadas com molho e acompanhe com mistura de cogumelos, castanhas e batatinhas.