



## Perna de peru recheada



Categoria  
Carne



Tempo de preparação  
Demorado



Dificuldade  
Chef



Custo  
Elevado




Com quem?  
Com a família



Nº de pessoas  
4 pessoas

### Ingredientes

 100ml de Gallo Azeite Extra  
Virgem Grande Escolha

 20ml de Gallo Vinagre de  
Vinho Branco

 50g de Gallo Azeitonas  
Verdes Fatiadas

- 300g de cebola
- 125g de carne de porco picada
- 20g de massa de pimentão
- 1,8kg de perna de peru
- 200g de castanhas congeladas
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta de moinho

### Modo de preparação

1

Pique as azeitonas e junte-as à carne picada.

2

Frite as castanhas numa frigideira com azeite, pique-as e adicione-as ao preparado anterior.

3

Desosse a perna de peru, deixando apenas o osso terminal da perna. Deite por cima umas gotas de Gallo Vinagre De Vinho Branco.

4

Recheie a perna de peru com o preparado anterior e tempere com massa de pimentão, sal e pimenta. Pode adicionar ervas aromáticas, se desejar.

5

Feche e ate, de forma a ficar com o formato inicial de “perna”.

6

Barre com o azeite e a restante massa de pimentão.

7

Corte a cebola em rodelas e disponha numa assadeira. Coloque por cima a perna de peru e leve tudo ao forno, a 150°C, cerca de duas horas.

## Produtos utilizados



*Grande Escolha*

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium



*Vinho Branco*

Vinagre



*Azeitonas Verdes Fatiadas*

Sem Conservantes

## Veja também

---

Carne Rápido Fácil

*Pizza de presunto com rúcula*

---

Carne Médio Fácil

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

---

Carne Médio Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

---

Carne Demorado Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

---

Carne Demorado Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide