



# Peru em crosta de massa folhada

Categoria  
Receitas de Natal

Tempo de preparação  
Médio

Dificuldade  
Fácil

Custo  
Médio

Com quem?  
Com a família

Nº de pessoas  
4 pessoas

## Ingredientes

100ml de Gallo Azeite Novo  
2019-2020

25ml de Gallo Vinagre de  
Balsâmico de Modena

- 600g Peito de peru
- 250g de massa folhada
- 150g de cogumelos paris
- 50g de presunto fatiado
- 150ml de Vinho do Porto
- 30g de mostarda em grão
- 5g de alho
- 1 ramo de alecrim
- 1 ovo
- Q.b. sal e pimenta

## Modo de preparação

1

Comece por laminar os cogumelos e saltear numa frigideira com metade do azeite e o alho.

2

Refresque com o vinagre balsâmico e reserve.

3

Depois, corte o peito de peru de modo a que pareça um bife grande e alto.

4

Numa tábua, coloque uma tira de papel de alumínio, por cima deite metade do azeite, sal e pimenta e só depois o peru.

5

Por cima da carne, coloque as fatias de presunto e depois o salteado de cogumelos.

6

Enrole o bife de forma a que, com a ajuda do papel de alumínio, se transforme num cilindro, apertando de ambos os lados.

7

Aqueça uma frigideira e coloque nela o cilindro, deixando levar calor durante um minuto por cada lado (este processo faz com que a carne mantenha o molde, mesmo depois de retirar o papel de alumínio).

8

Deixe arrefecer o rolo e, de seguida, retire o papel de alumínio e enrole o rolo em massa folhada, pincelando com ovo batido e levando ao forno durante 40 minutos a 170°C.

9

Entretanto, num tacho, faça o molho, refogando um pouco de alho juntamente com o alecrim e depois junte a mostarda, refresque com o Vinho do Porto e deixe reduzir.

#### Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium



Balsâmico de Modena

Vinagre Balsâmico

#### 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