



Perna de peru recheada



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Chef



Custo
Médio





Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 100ml de Gallo Azeite
Virgem Extra Grande
Escolha

 20ml de Gallo Vinagre de
Vinho Branco

- 50g de 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. sal
- Q.b. 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 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 Virgem Extra Premium



Vinho Branco
Vinagre

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide