



# Perú em crosta de massa folhada



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



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 Balsâmico de Modena

- 600g Peito de peru
- 250g Massa folhada pronta
- 150g Cogumelos paris
- 50g Presunto fatiado
- 150ml Vinho do Porto
- 30g Mostarda em grão
- 5g Alho
- 1 Ramo de alecrim
- 1 Ovo
- Sal a gosto
- Papel alumínio

## Modo de preparação

1

Comece laminando os cogumelos em fatias moderadas. Em seguida saltei-os em uma frigideira com Gallo Azeite Novo 2019-2020 e alho. Quando os cogumelos estiverem quase prontos acrescente o Vinagre Balsâmico de Modena. Deixe refogar por alguns minutos e em seguida reserve.

2

Em um pedaço de papel alumínio despeje o azeite, o sal e a pimenta do reino à gosto. Em seguida corte o peito de peru, em seu comprimento, em fatias largas e arrume-as uma ao lado da outra sob o alumínio.

3

Por cima da carne, coloque as fatias de presunto e os cogumelos salteados. Com a ajuda do papel alumínio, enrole o peito de peru com o recheio, deixando bem apertado. Feche as pontas deixando tudo enrolado.

4

Aqueça uma frigideira e coloque nela o peito de peru ainda enrolado no alumínio. Deixe selar um minuto de cada lado (este processo faz com que a carne mantenha o molde, mesmo depois de retirar o alumínio).

5

Deixe esfriar e em seguida retire o papel alumínio.

6

Pincele a carne com ovo batido e enrole na massa folhada já cozida.

7

Leve ao forno a 170°C por em média 40 minutos.

8

-

9

Molho:

10

Em uma panela a parte, refogue um pouco de alho e alecrim no Gallo Azeite Novo 2019-2020. Adicione a mostarda e o vinho do Porto, ou outro vinho tinto suave à sua escolha e misture até reduzir.

### Produtos utilizados



*Azeite Novo 2019-2020*

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium



*Balsâmico de Modena*

Vinagre Premium

### 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