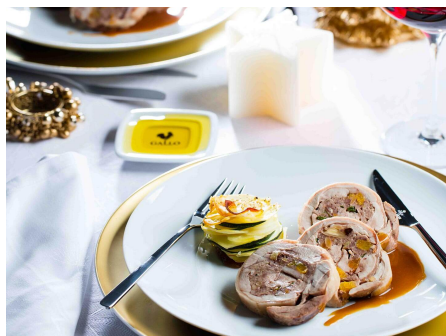




Perna de peru enrolada recheada com sabores de natal




Categoria
Carne


Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio


Custo
Médio


Com quem?
Com a família


Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 1dl de Gallo Azeite Extra
Virgem Premium Azeite
Novo 2019-2020

- 1 perna de peru
- 200g de carne de vaca picada
- 100g de frutos secos (miolo de pinhão, noz e amêndoa)
- 20g de passas sultanas
- 50g de miolo de alperce seco
- 300g de batata
- 200g de curgete
- 1 ovo
- Q.b. de tomilho fresco, sal e pimenta de moinho

Modo de preparação

1

Desossar a perna de peru, deixando a pele.

2

Pincelar com Azeite Novo Gallo, temperar com sal, pimenta de moinho e tomilho.

3

Misturar a carne picada com o ovo, a carne picada, os frutos secos, alperces e passas. temperar esta mistura e rechear a perna, enrolando bem. envolver em folha de alumínio e colocar no forno a 175º cerca de 45 minutos.

4

Cortar as batatas e as curgetes em rodela finas, montar em camadas dentro de aro metálico, temperando entre as camadas com azeite novo gallo, sal, pimenta de moinho e tomilho. Levar ao forno junto com o peru.

5

Servir cortado em rodela, adicionando ao suco que sai de dentro do alumínio caldo de carne.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra 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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide