



Peru de Natal com recheio



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



200ml de Gallo Azeite Extra
Virgem Premium Azeite
Novo 2019-2020

- 2,5kg de peito de peru
- 200g de laranja às rodelas
- 100g de limão às rodelas
- 100ml de vinho do Porto
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1

Para o recheio:

2

Misture todos os ingredientes numa taça e enrole em papel de alumínio.

3

Leve ao forno 30m a 180°C.

4

Para o peru:

5

Tempere a carne com o sal, pimenta, Gallo Azeite Virgem Extra Azeite Novo 2019-2020, vinho do Porto e esprema o sumo da laranja e limão.

6

Faça uma cama no tabuleiro com as rodelas dos citrinos espremidos.

7

Coloque a carne e leve ao forno durante 1h30m a 160°C e depois 15m a 180°C.

8

Sirva o peru com o recheio à parte e o molho do assado.

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