



# Peito de peru com maçã e frutos secos



*Categoria*  
Receitas de Natal



*Tempo de preparação*  
Demorado



*Dificuldade*  
Médio



*Custo*  
Médio



*Com quem?*  
Com a família



*Nº de pessoas*  
2 pessoas

## Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem  
Extra Grande Escolha

- 1 peito de peru para rechear
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de alho em pó
- 1 cebola picada
- 2 maçãs
- 25g de nozes picadas
- 25g de amêndoas picadas
- 25g de avelãs picadas
- 3 alperces secos picados
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de vinho branco

## Modo de preparação

1

Tempere a carne com sal, pimenta e alho em pó. Reserve.

2

Aqueça azeite numa frigideira, salteie a cebola e o alho picado.

3

Junte a maçã aos cubos, envolva e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos em lume brando.

4

Adicione os frutos secos picados e polvilhe com tomilho.

5

Coloque a mistura de maçã no centro do peito de peru e enrole.

6

Ate com um cordel, aperte bem e coloque num tabuleiro de forno.

7

Regue com Gallo Azeite Virgem Extra Grande Escolha, vinho branco e leve ao forno a 190°C por cerca de 1h, regando sempre que necessário.

## Produtos utilizados



*Grande Escolha*

Azeite Virgem Extra Premium

## Veja também

---

Doces e Sobremesas Demorado Médio

### *Azevias*

---

Carne Demorado Médio

### *Peito de peru com enchidos*

---

Doces e Sobremesas Médio Fácil

### *Sonhos de abóbora*

---

Carne Demorado Fácil

### *Cabrito assado no forno*

---

Doces e Sobremesas Médio Fácil

### *Fatias douradas*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide