



# Rolo de peru recheado de Natal



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

6 pessoas

## Ingredientes



100ml de Gallo Azeite  
Virgem Extra

- 1,5kg de perna de peru
- 200g de miolo de castanha congelado
- 50g de chouriço de carne
- 25g de uvas passas
- 700g de batata nova para assar
- 10g de alho
- Q.b. de salsa picada
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de sal grosso

## Modo de preparação

1

Comece por desossar a perna do peru.

2

Frite o miolo da castanha em Gallo Azeite Extra Virgem, e depois pique em pedaços pequenos.

3

Esmague os dentes de alho, refogue em Gallo Azeite Extra Virgem e salteie junto com o chouriço, previamente cortado em cubos pequenos .

4

De seguida junte as uvas passas e a salsa picada.

5

Tempere o interior da perna de peru com a pimenta do reino e recheie com o preparo anterior.

6

Coloque fio de cozinha para manter o preparado no interior da carne, tempere com sal grosso e leve ao forno quente (175º) até cerca de 40 minutos.

7

Coloque junto no forno a batata nova para assar, já regada com Gallo Azeite Extra Virgem.

## Produtos utilizados



*Virgem Extra*  
Azeite Virgem Extra

## 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