



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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide