



Peru recheado com salsicha de pão e legumes assados



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 2dl de Gallo Azeite Virgem Extra

- 500g de peito de peru
- 1 salsicha de pão
- 100g de pistachios
- 1 laranja
- 400g de vegetais (espargos, cebolas, pimentos, beringelas, curgetes)
- Q.b. de sal
- Q.b. de oregãos

Modo de preparação

1

Prê-aqueça o forno a 180°C. Abra o peito de peru ao meio e corte as laterais de modo que fique retangular. Guarde o excedente.

2

Retire a pele da salsicha de pão e coloque num processador, juntamente com o excedente de peru e pique até formar uma pasta lisa.

3

Adicione os pistachios. Espalhe a pasta sobre a carne do peru, enrole e amarre com fio de cozinha.

4

Marinar em sal, Gallo Azeite Virgem Extra e o sumo da laranja.

5

Lave e corte os vegetais, coloque numa travessa e tempere com sal, pimenta e oregãos.

6

Leve ao forno o peito de peru e os legumes por cerca de 25 minutos, depois de pronto tire do forno e deixe a carne descansar um pouco antes de fatiar.

7

Sirva com os legumes.

Produtos utilizados



Virgem Extra
Azeite Virgem Extra

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

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide