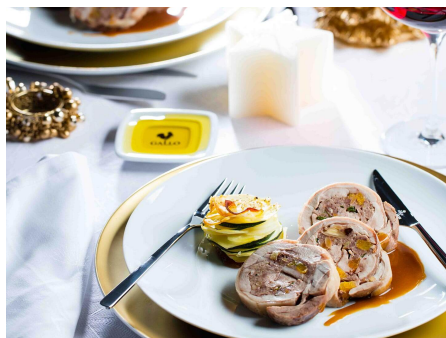




Coxa de peru enrolada, recheada com sabores de Natal



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Médio



Dificuldade
Médio



Custo
Médio




Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes

 1dl de Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Azeite Novo 2019-2020

- 1 coxa de peru
- 200g de carne bovina moída
- 100g de frutos secos (miolo de pinhão, noz e amêndoa)
- 20g de uva-passa
- 50g de damasco seco
- 300g de batata
- 200g de abobrinha
- 1 ovo
- Tomilho fresco, sal e pimenta de moinho, a gosto

Modo de preparação

1

Desossar a coxa de peru, deixando a pele.

2

Pincelar com Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Azeite Novo 2019-2020, temperar com sal, pimenta de moinho e tomilho.

3

Misturar a carne moída com o ovo, a carne moída, os frutos secos, damascos e passas.

4

Temperar esta mistura e recheiar a perna, enrolando bem. envolver em folha de alumínio e colocar no forno a 175º cerca de 45 minutos.

5

Cortar as batatas e as abobrinhas em rodellas finas, montar em camadas dentro de aro culinário, temperando entre as camadas com azeite novo gallo, sal, pimenta de moinho e tomilho.

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