



Dinde farcie à la saucisse de pain et de légumes rôtis



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Intermédiaire



Com quem?

En famille



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



2dl de Gallo Huile d'Olive
Vierge Extra Clássico

- 500g de poitrine de dinde (entière)
- 1 saucisse de pain
- 100g de pistaches épluchées
- 1 orange
- 400g de légumes (asperges, oignons, poivrons, aubergines, courgettes)
- Sel, selon votre goût
- Origan, selon votre goût

Modo de preparação

1

Préchauffez le four à 180°C. Coupez la poitrine de dinde en deux et coupez les côtés de manière à ce que les morceaux deviennent rectangulaires.

2

Conservez les découpes. Extraire le saucisson de pain de son boyau et placez-le dans le hachoir, ajoutez les découpes de dinde et hachez-les jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

3

Ajoutez les pistaches. Recouvrir les rectangles de viande de dinde avec la pâte obtenue, les enrouler et la ficeler avec du fil de cuisson.

4

Faites mariner dans du sel, de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Classique et du jus d'orange.

5

Lavez et coupez les légumes, placez-les sur un plateau de cuisson et assaisonnez-les avec du sel, du poivre et de l'origan.

6

Placez les blancs de dinde et les légumes au four pendant environ 25 minutes. Une fois prêts, sortez-les du four et laissez la viande reposer un moment avant de la découper en tranches. Servez avec les légumes.

Produtos utilizados



Clássico

Huile d'Olive Vierge Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide