



# Rouleau de dinde farcie de Noël



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Intermédiaire



Com quem?

En famille



Nº de pessoas

6 pessoas

## Ingredientes

 100ml de Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Classique

- 1,5kg de cuisse de dinde
- 200g de marrons surgelés
- 50g de chorizo de viande
- 25g de raisins secs
- 700g de pommes de terre à rôtir
- 10g d'Ail
- Persil haché, selon votre goût
- Poivre noir, selon votre goût
- Gros sel, selon votre goût

## Modo de preparação

1

Commencez par désosser la cuisse de dinde.

2

Faites dorer les châtaignes pelées dans de l'huile d'olive extra vierge Gallo, puis coupez-les en petits morceaux.

3

Ecraser les gousses d'ail, les faire sauter dans de l'huile d'olive et les faire revenir avec le chorizo, préalablement coupé en petits cubes.

4

Ajoutez ensuite les raisins secs et le persil haché.

5

Assaisonnez l'intérieur de la cuisse de dinde avec le poivre noir et remplissez avec la préparation précédente.

6

Ficeler avec du fil de cuisson pour maintenir la préparation à l'intérieur de la viande, assaisonnez avec du gros sel et faites cuire à four (175º) pendant environ 40 minutes.

7

Puis ajoutez les pommes de terre dans le four avec la dinde après les avoir enduite de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Classique..

*Produtos utilizados*



*Classique*

Huile d'Olive Vierge Extra



*Mais receitas em*

*[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)*

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide