



Poitrine de dinde farcie à la pomme et aux fruits secs



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Choisir



Com quem?
En famille



Nº de pessoas
2 pessoas

Ingredientes

• Selon votre goût: Gallo
Huile d'Olive Extra Vierge
Premium Grand Choix

- 1kg de poitrine de dinde à farcir
- Sel, selon votre goût
- Poivre, selon votre goût
- Ail en poudre, selon votre goût
- 1 oignon émincé
- 2 pommes
- 25g de cerneaux de noix hachés
- 25g de amandes hachées
- 25g de noisettes hachées
- 25 abricots sec émincés
- Thym, selon votre goût
- Vin blanc, selon votre goût

Method de preparation

1

Assaisonnez la viande avec du sel, du poivre et de la poudre d'ail. Réserver.

2

Faire chauffer l'huile dans une poêle, faire revenir l'oignon et l'ail haché.

3

Ajouter la pomme en cubes, envelopper et laisser cuire pendant environ 5 minutes à feu doux.

4

Ajoutez les fruits secs hachées et saupoudrez de thym.

5

Placez le mélange de pommes au centre de la poitrine de dinde et roulez.

6

Attacher avec une ficelle, bien serrer et placer sur une plaque de four.

7

Arroser Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Premium Grand Choix, de vin blanc et faire cuire au four à 190°C pendant environ 1h, en arrosant si nécessaire.

Produtos utilizados



Grand Choix

Huile d'Olive Vierge Extra Premium



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide