



Peito de peru com enchidos



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul

- 1,5kg de peito de peru
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- 2 dentes de alho
- 1 cebola picada
- 1/2 de chouriço alentejano
- 1/2 de moira alentejana
- 1 farinha
- Q.b. de coentros
- Q.b. de vinho branco

Modo de preparação

1

Abra o peito de peru de forma a poder recheá-lo.

2

Aqueça um pouco de Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul num frigideira e salteie a cebola e o restante alho por 2 minutos.

3

Junte a farinha sem pele e envolva. Deixe cozinhar mais dois minutos, junte coentros picados a gosto.

4

Pré- aqueça o forno a 190°C.

5

Coloque a mistura anterior por cima do peru e enrole. Ate com um cordel de cozinha.

6

Coloque o rolo num prato de forno, regue com Gallo Azeite Virgem Extra Seleção Planícies do Sul, vinho branco e leve ao forno durante cerca de 1h, regando sempre que necessário com água.

Produtos utilizados



Seleção Planícies do Sul

Azeite Virgem Extra

Veja também

Doces e Sobremesas Demorado Médio

Azevias

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Sonhos de abóbora

Carne Demorado Fácil

Cabrito assado no forno

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Fatias douradas

Peixe Médio Fácil

Roupa Velha



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide