



Peito de peru com laranja, recheado com broa, ervas e bacon



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



A gosto: Gallo Azeite Extra Virgem Reserva



3 colheres de sopa de Gallo Azeitonas Verdes Fatiadas

- 700g de peito de peru
- 1 colher de chá de alho em pó
- Sal, a gosto
- Pimenta do reino moída, a gosto
- 2 laranjas
- Tomilho, a gosto
- 100g de bacon aos cubos
- 2 dentes de alho picado
- Miolo de 1 broa
- Coentros, a gosto
- 12 fatias de bacon

Modo de preparo

1

Tempere o peru um dia antes com sal, pimenta do reino moída, alho em pó, o suco de duas laranjas e a raspa de suas cascas. Regue com Azeite Gallo Extra Virgem Reserva e polvilhe com tomilho. Leve a geladeira de um dia para o outro.

2

No outro dia, comece salteando o bacon em um frigideira até dourá-lo. Adicione o alho picado e cozinhe por 2 minutos.

3

Adicione o miolo da broa e misture bem todos os ingredientes. Junte os coentros picados e as Azeitonas Gallo Verdes Fatiadas. Tempere com sal, pimenta do reino e Azeite Gallo Extra Virgem Reserva a gosto.

4

Abra o peito de peru ao meio e recheie com a mistura de broa. Enrole com um barbante.

5

Cubra o peito de peru com as fatias de bacon.

6

Coloque o peito de peru em uma forma, regue com azeite e leve para cozinhar no forno pré-aquecido a 190°C, por cerca de 45 minutos regando sempre que necessário com água.

7

Sirva com uma salada de agrião com gomos de laranja e tempere com Azeite Gallo Extra Virgem Reserva.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem



Azeitonas Verdes Fatiadas

Sem Conservantes

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