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

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Demorado	Médio	Médio	Com a família	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, começe 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 190ºC, 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