



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

Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Colheita Madura

Q.b. de Gallo Vinagre de Vinho do Porto

- 700g de peito de peru
- 1 colher de chã de alho em pó
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta preta moída
- 2 laranjas
- Q.b. de tomilho
- 100g de bacon aos cubos
- 2 dentes de alho picados
- Miolo de 1 broa
- Q.b. de coentros
- 3 colheres de sopa de azeitonas picadas
- 12 fatias de bacon

Modo de preparação

1

Tempere o peru de véspera com sal, pimenta, alho em pó, e o sumo e raspa de duas laranjas. Regue com azeite e polvilhe com tomilho. Leve ao frio de um dia para o outro.

2

Numa frigideira salteie o bacon até dourado. Adicione o alho picado, cozinhe por 2 minutos.

3

Adicione o miolo da broa e envolva. Junte os coentros picados e as azeitonas. Tempere com sal, pimenta, Vinagre Gallo Vinho do Porto a gosto e um fio de azeite.

4

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

5

Cubra o peito de peru com as fatias de bacon.

6

Coloque o peito de peru num recipiente de forno, regue com azeite e leve a 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 a laranjas aos gomos e tempere com azeite e vinagre do vinho do Porto.

Produtos utilizados



Colheita Madura

Azeite Virgem Extra Premium



Vinho do Porto

Vinagre

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