



# 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 chá 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](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide