



Gigot de dinde farcie



Categoria
Carne



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Chef



Custo
Intermédiaire



Com quem?
En famille



Nº de pessoas
4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Huile
d'Olive Vierge Extra Grand
Choix



20ml de Gallo Vinaigre de
Vin Blanc

- 50g d'olives vertes tranchées
- 300g d'oignon
- 125g de viande de porc hachée
- 20g de pâte de poivron
- 1,8kg de gigot de dinde
- 200g de marrons glacés
- Sel en quantité suffisante
- Poivre moulu en quantité suffisante

Modo de preparação

1

Hachez les olives et ajoutez-les à la viande hachée.

2

Faites frire les marrons dans une poêle avec de l'huile d'olive, hachez-les et ajoutez-les à la préparation précédente.

3

Désossez le gigot de dinde, ne laissant que l'os terminal du gigot. Versez quelques gouttes de vinaigre de vin blanc Gallo au-dessus.

4

Farcissez le gigot de dinde avec la préparation précédente et assaisonnez de pâte de poivron, de sel et de poivre. Vous pouvez ajouter des herbes aromatiques si vous le souhaitez.

5

Fermez et liguez afin d'obtenir le format initial du «gigot».

6

Grissez avec de l'huile d'olive et le reste de la pâte de poivron.

7

Coupez l'oignon en rondelles et disposez-les dans un plat allant au four. Placez le gigot de dinde au-dessus et faites cuire le tout à 150°C pendant environ deux heures.

Produtos utilizados



Grand Choix

Huile d'Olive Vierge Extra Premium



Vin Blanc

Vinaigre Quotidiens



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide