Peru em crosta de massa folhada

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Médio	Fácil	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml de Gallo Azeite Novo 2019-2020
- 25ml de Gallo Vinagre de Balsâmico de Modena
- 600g Peito de peru
- 250g de massa folhada
- 150g de cogumelos paris
- 50g de presunto fatiado
- 150ml de Vinho do Porto
- 30g de mostarda em grão
- 5g de alho
- 1 ramo de alecrim
- 1 ovo
- Q.b. sal e pimenta

Modo de preparação

1. Comece por laminar os cogumelos e saltear numa frigideira com metade do azeite e o alho.
2. Refresque com o vinagre balsâmico e reserve.
3. Depois, corte o peito de peru de modo a que pareça um bife grande e alto.
4. Numa tábua, coloque uma tira de papel de alumínio, por cima deite metade do azeite, sal e pimenta e só depois o peru.
5. Por cima da carne, coloque as fatias de presunto e depois o salteado de cogumelos.
6. Enrole o bife de forma a que, com a ajuda do papel de alumínio, se transforme num cilindro, apertando de ambos os lados.
7. Aqueça uma frigideira e coloque nela o cilindro, deixando levar calor durante um minuto por cada lado (este processo faz com que a carne mantenha o molde, mesmo depois de retirar o papel de alumínio).
8. Deixe arrefecer o rolo e, de seguida, retire o papel de alumínio e enrole o rolo em massa folhada, pincelando com ovo batido e levando ao forno durante 40 minutos a 170ºC.

9

Entretanto, num tacho, faça o molho, refogando um pouco de alho juntamente com o alecrim e depois junte a mostarda, refresque com o Vinho do Porto e deixe reduzir.

Produtos utilizados

Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium

Balsâmico de Modena

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide