Rolo de peru recheado de Natal

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Demorado	Médio	Médio	Com a família	6 pessoas

Ingredientes

- 100ml de Gallo Azeite Virgem Extra
- 1,5kg de perna de peru
- 200g de miolo de castanha congelado
- 50g de chouriço de carne
- 25g de uvas passas
- 700g de batata nova para assar
- 10g de alho
- Q.b. de salsa picada
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de sal grosso

Modo de preparação

1. Comece por desossar a perna do peru.
2. Frite o miolo da castanha em Gallo Azeite Extra Virgem, e depois pique em pedaços pequenos.
3. Esmague os dentes de alho, refogue em Gallo Azeite Extra Virgem e salteie junto com o chouriço, previamente cortado em cubos pequenos .
4. De seguida junte as uvas passas e a salsa picada.
5. Tempere o interior da perna de peru com a pimenta do reino e recheie com o preparo anterior.
6. Coloque fio de cozinha para manter o preparado no interior da carne, tempere com sal grosso e leve ao forno quente (175º) até cerca de 40 minutos.
7. Coloque junto no forno a batata nova para assar, já regada com Gallo Azeite Extra Virgem.

Produtos utilizados

Virgem Extra

Azeite Virgem Extra

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