



# Peru recheado com salsicha de pão e legumes assados



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



2dl de Gallo Azeite Virgem Extra

- 500g de peito de peru
- 1 salsicha de pão
- 100g de pistachios
- 1 laranja
- 400g de vegetais (espargos, cebolas, pimentos, beringelas, curgetes)
- Q.b. de sal
- Q.b. de oregãos

## Modo de preparação

1

Pré-aqueça o forno a 180°C. Abra o peito de peru ao meio e corte as laterais de modo que fique retangular. Guarde o excedente.

2

Retire a pele da salsicha de pão e coloque num processador, juntamente com o excedente de peru e pique até formar uma pasta lisa.

3

Adicione os pistachios. Espalhe a pasta sobre a carne do peru, enrole e amarre com fio de cozinha.

4

Marinar em sal, Gallo Azeite Virgem Extra e o sumo da laranja.

5

Lave e corte os vegetais, coloque numa travessa e tempere com sal, pimenta e oregãos.

6

Leve ao forno o peito de peru e os legumes por cerca de 25 minutos, depois de pronto tire do forno e deixe a carne descansar um pouco antes de fatiar.

7

Sirva com os legumes.

## Produtos utilizados



*Virgem Extra*  
Azeite Virgem Extra

## Veja também

---

 [Doces e Sobremesas](#)  [Demorado](#)  [Médio](#)

### *Azevias*

---

 [Carne](#)  [Demorado](#)  [Médio](#)

### *Peito de peru com enchidos*

---

 [Doces e Sobremesas](#)  [Médio](#)  [Fácil](#)

### *Sonhos de abóbora*

---

 [Carne](#)  [Demorado](#)  [Fácil](#)

### *Cabrito assado no forno*

---

 [Doces e Sobremesas](#)  [Médio](#)  [Fácil](#)

### *Fatias douradas*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide