



Perú de Natal e seu recheio



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
10 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Azeite Novo 2019-2020

- **Para o peru:**
- 2,5kg de peito de peru
- 200g de laranja às rodelas
- 100g de limão às rodelas
- 100ml de vinho do Porto
- Sal, a gosto
- Pimenta do reino, a gosto
- **Para o recheio:**
- 500g de carne bovina
- 120g de nozes picadas
- 100g de uva-passa
- Sal e pimenta do reino, a gosto

Modo de preparação

1

Para o recheio:

2

Envolva todos os ingredientes numa tigela. Enrole em folha de alumínio.

3

Para o peru:

4

Tempere a carne com o sal, pimenta, Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Azeite Novo 2019-2020, vinho do Porto e esprema o suco da laranja e limão.

5

Faça uma cama na travessa com as rodelas dos cítricos espremidos.

6

Coloque a carne e leve ao forno durante 1h30m a 160°C e depois 15m a 180°C.

7

Sirva o peru com o recheio à parte e o molho do assado.

8

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite Virgem Extra Premium

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