



# Dinde farcie à la saucisse de pain et de légumes rôtis



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Intermédiaire



Com quem?

En famille



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



2dl de Gallo Huile d'Olive  
Vierge Extra Classique

- 500g de poitrine de dinde (entière)
- 1 saucisse de pain
- 100g de pistaches épluchées
- 1 orange
- 400g de légumes (asperges, oignons, poivrons, aubergines, courgettes)
- Sel, selon votre goût
- Origan, selon votre goût

## Modo de preparação

1

Préchauffez le four à 180°C. Coupez la poitrine de dinde en deux et coupez les côtés de manière à ce que les morceaux deviennent rectangulaires.

2

Conservez les découpes. Extraire le saucisson de pain de son boyau et placez-le dans le hachoir, ajoutez les découpes de dinde et hachez-les jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

3

Ajoutez les pistaches. Recouvrir les rectangles de viande de dinde avec la pâte obtenue, les enrouler et la ficeler avec du fil de cuisson.

4

Faites mariner dans du sel, de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Classique et du jus d'orange.

5

Lavez et coupez les légumes, placez-les sur un plateau de cuisson et assaisonnez-les avec du sel, du poivre et de l'origan.

6

Placez les blancs de dinde et les légumes au four pendant environ 25 minutes. Une fois prêts, sortez-les du four et laissez la viande reposer un moment avant de la découper en tranches. Servez avec les légumes.

*Produtos utilizados*



*Classique*

Huile d'Olive Vierge Extra



*Mais receitas em*

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

*© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide*