Perna de perú recheada

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Demorado	Chef	Elevado	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 100ml de Gallo Azeite Extra Virgem Grande Escolha
- 20ml de Gallo Vinagre de Vinho Branco
- 50g de Gallo Azeitonas Verdes Fatiadas
- 300g de cebola
- 125g de carne de porco picada
- 20g de massa de pimentão
- 1,8kg de perna de perú
- 200g de castanhas congeladas
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta de moinho

Modo de preparação

1. Pique as azeitonas e junte-as à carne picada.
2. Frite as castanhas numa frigideira com azeite, pique-as e adicione-as ao preparado anterior.
3. Desosse a perna de perú, deixando apenas o osso terminal da perna. Deite por cima umas gotas de Gallo Vinagre De Vinho Branco.
4. Recheie a perna de perú com o preparado anterior e tempere com massa de pimentão, sal e pimenta. Pode adicionar ervas aromáticas, se desejar.
5. Feche e ate, de forma a ficar com o formato inicial de “perna”.
6. Barre com o azeite e a restante massa de pimentão.
7. Corte a cebola em rodelas e disponha numa assadeira. Coloque por cima a perna de peru e leve tudo ao forno, a 150ºC, cerca de duas horas.

Produtos utilizados

Grande Escolha

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium

Vinho Branco

Vinagre

Azeitonas Verdes Fatiadas

Azeitonas

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