Perna de perú enrolada recheada com sabores de natal

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Carne	Médio	Médio	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

1dl de Gallo Azeite Extra Virgem Premium Azeite Novo 2019-2020

- 1 perna de perú
- 200g de carne de vaca picada
- 100g de frutos secos (miolo de pinhão, noz e amêndoa)
- 20g de passas sultanas
- 50g de miolo de alperce seco
- 300g de batata
- 200g de curgete
- 1 ovo
- Q.b. de tomilho fresco, sal e pimenta de moinho

Modo de preparação

1. Desossar a perna de perú, deixando a pele.
2. Pincelar com Azeite Novo Gallo, temperar com sal, pimenta de moinho e tomilho.
3. Misturar a carne picada com o ovo, a carne picada, os frutos secos, alperces e passas. temperar esta mistura e rechear a perna, enrolando bem. envolver em folha de alumínio e colocar no forno a 175º cerca de 45 minutos.
4. Cortar as batatas e as curgetes em rodelas finas, montar em camadas dentro de aro metálico, temperando entre as camadas com azeite novo gallo, sal, pimenta de moinho e tomilho. Levar ao forno junto com o perú.
5. Servir cortado em rodelas, adicionando ao suco que sai de dentro do alumínio caldo de carne.

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide