Peru de Natal com recheio

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

Ingredientes

- 200ml de Gallo Azeite Extra Virgem Premium Azeite Novo 2019-2020
- 2,5kg de peito de perú
- 200g de laranja às rodelas
- 100g de limão às rodelas
- 100ml de vinho do Porto
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta

Modo de preparação

1. **Para o recheio:**
2. Misture todos os ingredientes numa taça e enrole em papel de alumínio.
3. Leve ao forno 30m a 180ºc.
4. **Para o perú:**
5. Tempere a carne com o sal, pimenta, Gallo Azeite Virgem Extra Azeite Novo 2019-2020, vinho do Porto e esprema o sumo da laranja e limão.
6. Faça uma cama no tabuleiro com as rodelas dos citrinos espremidos.
7. Coloque a carne e leve ao forno durante 1h30m a 160ºc e depois 15m a 180ºc.
8. Sirva o peru com o recheio à parte e o molho do assado.

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