Peito de peru com maçã e frutos secos

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Demorado	Médio	Médio	Com a família	2 pessoas

Ingredientes

- Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Grande Escolha
- 1 peito de peru para rechear
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta
- Q.b. de alho em pó
- 1 cebola picada
- 2 maçãs
- 25g de nozes picadas
- 25g de amêndoas picadas
- 25g de avelãs picadas
- 3 alperces secos picados
- Q.b. de tomilho
- Q.b. de vinho branco

Modo de preparação

1. Tempere a carne com sal, pimenta e alho em pó. Reserve.
2. Aqueça azeite numa frigideira, salteie a cebola e o alho picado.
3. Junte a maçã aos cubos, envolva e deixe cozinhar por cerca de 5 minutos em lume brando.
4. Adicione os frutos secos picados e polvilhe com tomilho.
5. Coloque a mistura de maçã no centro do peito de peru e enrole.
6. Ate com um cordel, aperte bem e coloque num tabuleiro de forno.
7. Regue com Gallo Azeite Virgem Extra Grande Escolha, vinho branco e leve ao forno a 190ºC por cerca de 1h, regando sempre que necessário.

Produtos utilizados

Grande Escolha

Azeite Virgem Extra Premium

Veja também

Doces e Sobremesas *Demorado* *Médio*

Azevias

Carne *Demorado* *Médio*

Peito de peru com enchidos

Doces e Sobremesas *Médio* *Fácil*

Sonhos de abóbora

Carne *Demorado* *Fácil*

Cabrito assado no forno

Doces e Sobremesas *Médio* *Fácil*

Fatias douradas

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide