Rouleau de dinde farcie de Noël

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Receitas de Natal	Demorado	Médio	Intermédiaire	En famille	6 pessoas

Ingredientes

- 100ml de Gallo Huile d'Olive Vierge Extra Clássico
- 1,5kg de cuisse de dinde
- 200g de marrons surgelés
- 50g de chorizo de viande
- 25g de raisins secs
- 700g de pommes de terre à rôtir
- 10g d'Ail
- Persil haché, selon votre goût
- Poivre noir, selon votre goût
- Gros sel, selon votre goût

Modo de preparação

1. Commencez par désosser la cuisse de dinde.
2. Faites dorer les châtaignes pelées dans de l'huile d'olive extra vierge Gallo, puis coupez-les en petits morceaux.
3. Ecraser les gousses d'ail, les faire sauter dans de l'huile d'olive et les faire revenir avec le chorizo, préalablement coupé en petits cubes.
4. Ajoutez ensuite les raisins secs et le persil haché.
5. Assaisonnez l'intérieur de la cuisse de dinde avec le poivre noir et remplissez avec la préparation précédente.
6. Ficeler avec du fil de cuisson pour maintenir la préparation à l'intérieur de la viande, assaisonnez avec du gros sel et faites cuire à four (175º) pendant environ 40 minutes.
7. Puis ajoutez les pommes de terre dans le four avec la dinde après les avoir enduite de Gallo Huile d'Olive Extra Vierge Classique..

Produtos utilizados

Clássico

Huile d'Olive Vierge Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide