



Perú em crosta de massa folhada



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



100ml de Gallo Azeite Novo
2019-2020



25ml de Gallo Vinagre
Balsâmico de Modena

- 600g Peito de peru
- 250g Massa folhada pronta
- 150g Cogumelos paris
- 50g Presunto fatiado
- 150ml Vinho do Porto
- 30g Mostarda em grão
- 5g Alho
- 1 Ramo de alecrim
- 1 Ovo
- Sal a gosto
- Papel alumínio

Modo de preparação

1

Comece laminando os cogumelos em fatias moderadas. Em seguida saltei-os em uma frigideira com Gallo Azeite Novo 2019-2020 e alho. Quando os cogumelos estiverem quase prontos acrescente o Vinagre Balsâmico de Modena. Deixe refogar por alguns minutos e em seguida reserve.

2

Em um pedaço de papel alumínio despeje o azeite, o sal e a pimenta do reino à gosto. Em seguida corte o peito de peru, em seu comprimento, em fatias largas e arrume-as uma ao lado da outra sob o alumínio.

3

Por cima da carne, coloque as fatias de presunto e os cogumelos salteados. Com a ajuda do papel alumínio, enrole o peito de peru com o recheio, deixando bem apertado. Feche as pontas deixando tudo enrolado.

4

Aqueça uma frigideira e coloque nela o peito de peru ainda enrolado no alumínio. Deixe selar um minuto de cada lado (este processo faz com que a carne mantenha o molde, mesmo depois de retirar o alumínio).

5

Deixe esfriar e em seguida retire o papel alumínio.

6

Pincele a carne com ovo batido e enrole na massa folhada já cozida.

7

Leve ao forno a 170°C por em média 40 minutos.

8

-

9

Molho:

10

Em uma panela a parte, refogue um pouco de alho e alecrim no Gallo Azeite Novo 2019-2020. Adicione a mostarda e o vinho do Porto, ou outro vinho tinto suave à sua escolha e misture até reduzir.

Produtos utilizados



Azeite Novo 2019-2020

Azeite de Oliva Extra Virgem Premium



Balsâmico de Modena

Vinagre 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



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide