

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

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide