



Peito de peru com maçã e frutos secos



Categoria
Receitas de Natal



Tempo de preparação
Demorado



Dificuldade
Médio



Custo
Médio



Com quem?
Com a família



Nº de pessoas
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 190°C 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