Peru recheado com salsicha de pão e legumes assados

Categoria	*Tempo de preparação*	*Dificuldade*	*Custo*	*Com quem?*	*Nº de pessoas*
Receitas de Natal	Médio	Médio	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 2dl de Gallo Azeite Virgem Extra
- 500g de peito de peru
- 1 salsicha de pão
- 100g de pistachios
- 1 laranja
- 400g de vegetais (espargos, cebolas, pimentos, beringelas, curgetes)
- Q.b. de sal
- Q.b. de oregãos

Modo de preparação

1. Pré-aqueça o forno a 180ºC. Abra o peito de peru ao meio e corte as laterais de modo que fique retangular. Guarde o excedente.
2. Retire a pele da salsicha de pão e coloque num processador, juntamente com o excedente de peru e pique até formar uma pasta lisa.
3. Adicione os pistachios. Espalhe a pasta sobre a carne do peru, enrole e amarre com fio de cozinha.
4. Marinar em sal, Gallo Azeite Virgem Extra e o sumo da laranja.
5. Lave e corte os vegetais, coloque numa travessa e tempere com sal, pimenta e oregãos.
6. Leve ao forno o peito de peru e os legumes por cerca de 25 minutos, depois de pronto tire do forno e deixe a carne descansar um pouco antes de fatiar.
7. Sirva com os legumes.

Produtos utilizados

Virgem Extra

Azeite Virgem Extra

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