

Coxa de perú enrolada, recheada com sabores de Natal

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Carne	Médio	Médio	Médio	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

1dl de Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Azeite Novo 2019-2020

- 1 coxa de perú
- 200g de carne bovina moída
- 100g de frutos secos (miolo de pinhão, noz e amêndoa)
- 20g de uva-passa
- 50g de damasco seco
- 300g de batata
- 200g de abobrinha
- 1 ovo
- Tomilho fresco, sal e pimenta de moinho, a gosto

Modo de preparação

1. Desossar a coxa de perú, deixando a pele.
2. Pincelar com Gallo Azeite de Oliva Extra Virgem Azeite Novo 2019-2020, temperar com sal, pimenta de moinho e tomilho.
3. Misturar a carne moída com o ovo, a carne moída, os frutos secos, damascos e passas.
4. Temperar esta mistura e rechear a perna, enrolando bem. envolver em folha de alumínio e colocar no forno a 175º cerca de 45 minutos.
5. Cortar as batatas e as abobrinhas em rodelas finas, montar em camadas dentro de aro culinário, temperando entre as camadas com azeite novo gallo, sal, pimenta de moinho e tomilho.

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

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide