



Peito de peru com laranja, recheado com broa, ervas e bacon



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes

Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra Colheita Madura

Q.b. de Gallo Vinagre de Vinho do Porto

- 700g de peito de peru
- 1 colher de chá de alho em pó
- Q.b. de sal
- Q.b. de pimenta preta moída
- 2 laranjas
- Q.b. de tomilho
- 100g de bacon aos cubos
- 2 dentes de alho picados
- Miolo de 1 broa
- Q.b. de coentros
- 3 colheres de sopa de azeitonas picadas
- 12 fatias de bacon

Modo de preparação

1

Tempere o peru de véspera com sal, pimenta, alho em pó, e o sumo e raspa de duas laranjas. Regue com azeite e polvilhe com tomilho. Leve ao frio de um dia para o outro.

2

Numa frigideira salteie o bacon até dourado. Adicione o alho picado, cozinhe por 2 minutos.

3

Adicione o miolo da broa e envolva. Junte os coentros picados e as azeitonas. Tempere com sal, pimenta, Vinagre Gallo Vinho do Porto a gosto e um fio de azeite.

4

Abra o peito de peru ao meio e recheie com a mistura de broa. Enrole com um cordel.

5

Cubra o peito de peru com as fatias de bacon.

6

Coloque o peito de peru num recipiente de forno, regue com azeite e leve a cozinhar no forno pré-aquecido a 190°C, por cerca de 45 minutos regando sempre que necessário com água.

7

Sirva com uma salada de agrião com a laranjas aos gomos e tempere com azeite e vinagre do vinho do Porto.

Produtos utilizados



Colheita Madura
Azeite Virgem Extra Premium



Vinho do Porto
Vinagre

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