

PERU DE NATAL SUCULENTO

INGREDIENTES

1 peru descongelado e limpo (4 kg)
pimenta-do-reino a gosto
1 colher (sopa) de mostarda
1 xícara de vinho branco seco
sal a gosto
manteiga derretida para injetar (a gosto)
3 xícaras de caldo de galinha
1 xícara de manteiga derretida
2 cebolas grandes cortadas em pedaços pequenos
4 dentes de alho
1 colher (chá) de molho shoyu (opcional)

MODO DE PREPARO

Comece preaquecendo o forno na temperatura média
Você pode usar
Bata tudo muito bem até formar uma pasta cremosa
Despeje a mistura em um recipiente e junte
Mexa bem e reserve
Coloque o peru em um recipiente grande e fundo
Passe o tempero preparado por todo ele
Retire o peru da geladeira
Fure a ave com cuidado com a ajuda de um garfo
Esfregue tudo novamente por toda a ave, prestando a atenção em todos os cantos escondidos
Costure as pernas do peru com um barbante
Não esqueça de regar a ave de 30 em 30 minutos com o caldo que se formar no fundo da forma
Leve novamente para o forno para dourar o peito (por aproximadamente 20 minutos)
Você sabia que com alguns truques e de uma maneira prática você consegue rechear o peru de Natal

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3521-peru-de-natal-suculento.html>