

PERU MACIO E SUCULENTO DE MAIONESE

INGREDIENTES

1 Peru de 4 kg aproximadamente
1 lata 350 ml de cerveja branca (ou equivalente de vinho branco)
1 cebola média
3 dentes de alho grandes
3 colheres de sopa bem cheias de maionese
suco de 2 limões
folhas de 1 galho de alecrim fresco
folhas de manjeriço fresco
1 colher de sopa de sálvia
margarina
pimenta a gosto (opcional)
sal temperado a gosto

MODO DE PREPARO

Bata a cerveja com a cebola, alho, maionese, suco dos limões, alecrim, sálvia, manjeriço, pimenta e sal no liquidificador (faça uma vinha d

Coloque o peru em uma bacia com o vinha d

Coloque

No outro, dia forre uma forma com papel manteiga e coloque fatias grossas de cebola

Coloque o peru em cima das fatias de cebola, polvilhe com um pouquinho mais de sal e enrole

Depois retire o papel alumínio, coloque pedacinhos de margarina ou manteiga por cima e deixe terminar de assar (leva mais umas duas horas) deixando

Fica muito macio, suculento e extremamente saboroso

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6820-peru-macio-e-suculento-de-maionese.html>