

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 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 recheiar o peru de Natal

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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