

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 manjeriçã 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, manjeriçã, 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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