PERU DE NATAL SUCULENTO – O MELHOR DA FAMÍLIA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:250 g de linguiça calabresa

salsa

2 ovos cozidos e picados

1 cenoura pequena ralada

1/2 cebola picada

azeitonas

MODO DE PREPARO

VINHA D'ALHO:

Vinha d'Alho:bata a cebola, o vinho, alho, maionese e demais temperos no liquidificador com sal grosso. Faça um vinha d'alho e deixe o peru descansar no refrigerador por 24h antes de assar.

No outro dia, ponha alguns pedacinhos de margarina sobre o peru e pode recheá-lo (opcional). Enrole-o com papel alumínio e leve a forno preaquecido por 1 hora ou mais.

Retire o papel alumínio e termine de assá-lo até sair o termômetro (se fizer com peru pré temperado).

RECHEIO (OPCIONAL):

Recheio (opcional):Faça um refogado com manteiga, a cenoura ralada, a linguiça picada e sal. Ponha o ovo picado, azeitonas e salsa picada e recheie o peru.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13959-peru-de-natal-suculento-o-melhor-da-familia.html