PERU DE NATAL DA DIANA YUMI

INGREDIENTES

PERU:

Peru:1 peru inteiro (aproximadamente 6 kg)

1/3 de xícara de manteiga derretida

225 g de bacon gorduroso

sal e pimenta a gosto

barbante de cozinha

RECHEIO:

Recheio:2 colheres (sopa) de manteiga

1 cebola grande picada

110 g de bacon defumado picado

fígado do peru picado

3 e 1/3 xícaras de castanhas descascadas, cozidas e picadas

4 colheres (sopa) de salsinha fresca picada

1 colher (sopa) de tomilho fresco picado

1/4 de colher (chá) de noz-moscada ralada

225 g de carne de porco picada

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Em uma frigideira grande e em fogo médio, derreta a manteiga.

Em seguida, refogue a cebola, o bacon e o fígado do peru, mexendo bem até que a cebola fique transparente e todos os ingredientes comecem a dourar (cerca de 10 minutos).

Transfira a mistura para uma tigela grande e acrescente as castanhas cozidas, a salsinha, o tomilho, a noz-moscada, a carne de porco picada, o sal e a pimenta, e misture bem.

PERU:

Peru:Para preparar o peru, preaqueça o forno a 220° C.

Retire os miúdos do peru.

Coloque o recheio, sem apertar demais.

Amarre as coxas do peru fechadas com o auxílio de um barbante de cozinha.

Besunte toda a pele do peru com a manteiga derretida e tempere com o sal e pimenta.

Coloque o bacon sobre o peru, de modo que as fatias fiquem sobrepostas, cobrindo as coxas.

Coloque o peru no centro de uma assadeira e cubra com papel-alumínio, sem apertar.

Leve a assadeira ao forno preaquecido a 220° C e deixe assar por cerca de 40 minutos.

Após 40 minutos de cozimento, reduza a temperatura do forno para 170° C.

Continue a assar o peru por 3 horas e 30 minutos.

Retire a assadeira do forno, remova o papel-alumínio e o bacon defumado do peru.

Regue o peru com o caldo que sobrou na assadeira.

Retorne o peru ao forno e asse-o por mais 40 minutos a 220° C até que fique crocante e dourado.

Desligue o forno e deixe o peru repousar por 20 minutos antes de trinchar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14529-peru-de-natal-da-diana-yumi.html