

PERU PARA CEIA AO MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

12 a 14 laranjas
1 cabeça de alho
1 cebola
1 pimentão
1 maço de coentro
1 maço de salsa e cebolinha
pimenta-do-reino e cominho
sal

MODO DE PREPARO

Esprema todas as laranjas e deixe reservado.

Em seguida, amasse o alho, pique a cebola, o pimentão, a salsa e cebolinha, o coentro, pimenta-do-reino e o cominho.

Pegue suco de laranja, os temperos picados e amassados e misture-os.

Coloque sal ao seu gosto.

Pegue o peru fure-o com uma faca de ponta para que quando você despeje, o tempero penetre dentro da carne do peru para que não fique ressecado a carne.

Coloque papel-alumínio, tente deixar pegar o tempero, pelo menos umas 12 horas.

Vire na metade do tempo.

Depois leve ao forno por cerca de 3 horas e 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18692-peru-para-ceia-ao-molho-de-laranja.html>