

# PERU DELÍCIA DE NATAL

## INGREDIENTES

1 peru

1 linguiça calabresa

1/2 cebola picada

1/2 pimentão picado

1/2 xícara de cebolinha

1/2 xícara de salsinha

7 colheres de manteiga

1 xícara de azeitona picada

4 dentes de alho amassado

sal e pimenta do reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Coloque o peru numa forma.

Misture o alho, a cebola, o pimentão, a azeitona e a linguiça e coloque dentro do peru.

Feche o peru costurando com agulha e linha.

Abra a parte do peito para descolar a pele da carne do peru.

Numa vasilha, misture com as mãos a manteiga, a cebolinha, a salsinha, a pimenta-do-reino, o sal e a azeitona.

Pegue a mistura de temperos, levante a pele do peru e espalhe bem para pegar tempero.

Passe o restante da mistura por cima do peru, espalhando muito bem.

Leve ao forno para assar a 210°C, por aproximadamente 2 horas, dependendo do tamanho do peru.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/30228-peru-delicia-de-natal.html>