

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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