

PERU DE NATAL SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

- 1 peru 3 a 4 kg
- 250 g de maionese
- 1 cerveja lata 350 ml
- 2 tabletes de caldo de galinha
- 1/2 xícara de vinagre
- 2 batatas inglesas grandes

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador a maionese, a cerveja, o vinagre e 1 dos tabletes de caldo de galinha, reserve.

Lave o peru e coloque em uma vasilha grande com tampa, você deve temperar no dia anterior.

Jogue o molho por todo o peru, dentro e fora, leve à geladeira.

No dia seguinte coloque o peru na forma e cubra com papel alumínio.

Coloque no forno bem aquecido, sempre regando com o molho.

Deixe assar por cerca de 2 a 3 horas.

Nesse momento corte as batatas e coloque para cozinhar com 1 caldo de galinha, reserve.

Assim que o peru estiver pronto para dourar coloque as batatas.

Se o peru não for temperado acrescente o sal na receita, se ele já for temperado não há necessidade.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30284-peru-de-natal-super-facil.html>