

PERU NA CACHAÇA RECHEADO E SUCULENTO

INGREDIENTES

1 peru
6 dentes de alho
2 cebolas grandes
50 g de margarina ou manteiga
aipo a gosto (talo do salsão)
tomilho a gosto
500 ml de cachaça pura (o álcool evapora na cocção)
500 ml de cerveja branca (a comum)
250 ml de água
Farofa de sua preferência
Sal se o peru não vier temperado

MODO DE PREPARO

Descongele o peru.

Coloque ele dentro de um saco não muito grande de pernas pra cima.

Jogue a cachaça, a cerveja, a água, o alho picado, (sal), tomilho, aipo, a cebola picada e o que for de sua preferência.

Amarre esse saco bem firme e deixe o peru marinando por cerca de 12 horas.

Aqueça o forno a 230°C.

Coloque sobre um refratário e abra o saco.

Coe o tempero e o líquido e reserve os dois.

Descole toda a pele do peru, fure a carne e passe muita manteiga sob a pele.

Em seguida, recheie com a farofa de sua preferência, minha dica é que acrescente aos ingredientes de sua farofa os miúdos do peru cozidos e picados.

Amarre as pernas do peru com um barbante e deite ele de lado no refratário.

Volte com metade do líquido e o tempero para o refratário, se quiser acrescente batatinhas.

Coloque no forno, certifique-se que o bafo está bem quente, pois é ele que vai selar a pele do peru evitando que resseque.

Leve ao forno por 30 minutos, vire o outro lado do peru e passe mais manteiga, deixe por mais 30 minutos.

Vire o peito para cima, coloque mais manteiga e aguarde mais 1 hora e meia até o pininho sair.

Decore um refratário com o restante da farofa, corte o barbante das pernas do peru e o acomode bem.

Diferente do peru comum ele fica suculento e macio por dentro.

Essa receita é a estrela do meu natal, adorei compartilhar com vocês, espero que gostem!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30301-peru-na-cachaca-recheado-e-suculento.html>