# PERU DE NATAL TEMPERADO SIMPLES

## INGREDIENTES

1 peru inteiro descongelado

2 xícaras (chá) de manteiga

1 cebola

3 dentes de alho

2 limões

1 garrafa de vinho tinto

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

ervas finas a gosto

## MODO DE PREPARO

Com 48 horas de antecedência, coloque o peru (sem abrir a embalagem) dentro de uma assadeira ou travessa e leve

Em um recipiente, despeje o vinho, o alho cortado, a cebola, o suco dos limões e os demais temperos (incluindo o sal, mas com cuidado para não exagerar)

Preaqueça o forno por 15 minutos e, enquanto isso, retire o peru descongelado da embalagem sem esquecer de tirar o saco de miúdos de dentro

Em seguida, deposite o peru em uma assadeira e despeje a marinada sobre ele

Depois desse tempo, tire o peru do forno e pincele mais manteiga sobre sua pele

Quando estiver pronto, deixe seu peru descansar por 20 minutos antes de servir

Para fazer o molho, retire o líquido do fundo da assadeira e transfira para uma panela

Para aromatizar, você pode adicionar suco de 1 laranja e as raspas da casca dessa laranja

Para deixar seu Natal ainda mais suculento, não esqueça de caprichar nos acompanhamentos na hora de servir seu peru temperado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3071-peru-de-natal-temperado-simples.html