

PERU NATALINO

INGREDIENTES

PERU:

Peru:1 peru inteiro (6 kg)
1/3 de xícara de manteiga derretida
225 g de bacon gorduroso
sal e pimenta a gosto

RECHEIO:

Recheio:2 colheres de sopa de manteiga
1 cebola, picada
110 g de bacon defumado, picado
fígado do peru picado
3 e 1/3 de xícaras de castanhas descascadas, cozidas e picadas
4 colheres de sopa de salsinha fresca, picada
1 colher de sopa de tomilho fresco, picado
1/4 de colher de chá de noz-moscada ralada
225 g de carne de porco picada
sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Para preparar o recheio, derreta a manteiga em uma frigideira grande, em fogo médio. Refogue a cebola, o bacon e o fígado do peru até que a cebola fique transparente e todos os ingredientes comecem a dourar (cerca de 10 minutos). Mexa bem.

Transfira essa mistura de cebola para uma tigela grande e acrescente as castanhas cozidas, a salsinha, o tomilho, a noz-moscada, a carne de porco picada, o sal e a pimenta. Misture muito bem.

Para fazer o peru, preaqueça o forno a 220°C. Coloque o recheio sem apertar na cavidade do peru (da qual já devem ter sido retirados dos miúdos).

Amarre as coxas do peru fechadas com barbante de cozinha.

Unte toda a pele do peru com manteiga derretida e tempere com sal e pimenta.

Coloque o bacon sobre o peru, de modo que as fatias fiquem sobrepostas.

Lembre-se de também cobrir as coxas. Coloque o peru no centro de uma assadeira e cubra com papel alumínio, sem apertar. Leve a assadeira ao forno preaquecido a 220°C e deixe assar por 40 minutos.

Depois de 40 minutos de cozimento, reduza a temperatura do forno para 170°C. Continue a assar o peru por 3 horas e 30 minutos.

Retire a assadeira do forno. Remova o papel alumínio e o bacon defumado do peru. Regue o peru com o caldo que ficou na assadeira. Retorne o peru ao forno e asse 40 minutos a 220°C, até que a pele do peru esteja dourada e crocante.

Desligue o forno e deixe o peru repousar pelo menos 20 minutos antes de cortar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31564-peru-natalino.html>