

PERU TEMPERADO COM MOLHO DE ERVAS E FAROFA DOCE DE MAÇÃ

INGREDIENTES

FAROFA DOCE DE MAÇÃ:

Farofa doce de maçã: 250 g de farofa de milho

6 maçãs

3 colheres de suco de limão

6 xícaras pequenas de água

Cereja e Uva Passa a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Bater todos os ingredientes em liquidificador até obterem uma consistência pastosa.

FAROFA:

Farofa: Colocar 6 xícaras de água para aquecer, quando a água estiver quente colocar as 6 maçãs com as 3 colheres de limão por 10 minutos ou até a maçã ficar com uma consistência macia.

Colocar as maçãs e a calda no liquidificador e bater até a consistência ficar bem líquida.

Misture o líquido da maçã juntamente a farofa de milho até ficar em ponto pastoso.

Adicione uvas passas e cerejas a gosto.

PERU:

Peru: Lambuze o peru por fora e por dentro com o molho de ervas e deixe de um dia para o outro para pegar gosto.

Lambuze novamente o peru com o molho no dia seguinte, isso evitará a consistência ressecada do peru após a ida ao forno.

Coloque a massa da farofa para rechear o peru até o máximo.

No espaço de abertura restante coloque uma maçã para enfeitar e conservar todas as partes da farofa com a mesma pressão.

Leve o peru ao forno de acordo com o termômetro, varia de 2 a 3 horas dependendo de seu forno e do tamanho do peru.

Pronto você já tem um saboroso peru com farofa doce!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36242-peru-temperado-com-molho-de-ervas-e-farofa-doce-de-maca.html>