

PERU CROCANTE DE NATAL

INGREDIENTES

- 1 peru de 3 a 4kg
- 2 pacotinhos de sopa de cebola
- 500 g de maionese de boa qualidade
- 3 colheres rasas de sopa de sal
- 1 colher bem cheia de margarina
- 1 cebola roxa grande
- caldo de 2 laranjas
- 1 ramo de alecrim
- 2 limões para lavar o peru

MODO DE PREPARO

Retire os miúdos de dentro do peru (guarde para outra coisa).

Lave bem o peru em água corrente por dentro e por fora.

Coloque o peru em uma bacia grande, encha com água e esprema os limões, deixe de molho nesta água por uns 10 minutos para tirar o cheiro forte.

Enxágue novamente o peru e seque-o.

Em outra vasilha despeje a maionese, o creme de cebola, o sal, o caldo de uma laranja e misture bem até virar um creme.

Passe esse creme em todo o peru até cobri-lo totalmente com este creme (faça furinhos com o garfo no peru pro tempero penetrar melhor).

Dentro do peru coloque a margarina, a cebola roxa inteira e o ramo de alecrim e amarre as pernas do peru.

Deixe marinando na geladeira por 24 horas dentro de um saco próprio para alimentos e amarre bem.

Coloque o peru em uma assadeira e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno sempre em temperatura média para o peru ficar bem assado e não ficar crú por dentro.

Quando fizer 2 horas que o peru estiver no forno, retire o papel alumínio, regue o peru com o caldo da outra laranja, caso tenha sobrado creme de cebola, dê mais uma passada por cima do peito do peru.

Deixe até o peru ficar bem douradinho e com uma casquinha dourada em cima.

Ponha em uma travessa, decore com farofa de sua preferência ou frutas frescas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/36476-peru-crocante-de-natal.html>