PERU AGRIDOCE COM MANTEIGA E ERVAS

INGREDIENTES

1 peru (de aproximadamente 4 kg)

200 ml de suco de laranja

100 ml de vinha tinto doce

1 cebola rocha ralada

1 colher (sopa) de mel

2 colheres (sopa) de manteiga

4 colheres (sopa) de azeite

alecrim a gosto

pimenta calabresa a gosto

sal, oregano e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente misture a manteiga (derretida), o azeite, o alecrim e a pimenta calabresa.

Acrescente o tempero sobre o peru juntamente com a cebola roxa ralada, o suco de laranja e o vinho tinto.

Deixe descansar de um dia para o outro na geladeira e leve a forno preaquecido a 180ºC por 2 horas com o papel alumínio.

Tire o papel alumínio e deixe por mais 1 hora.

Sirva ainda quente com arroz e farofa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36494-peru-agridoce-com-manteiga-e-ervas.html