

PERU PARA O NATAL DO RESTAURANTE CAMAUÊ

INGREDIENTES

2 peitos de peru (3 kg cada)
1/2 litro de vinho branco
2 cebolas roxas médias picadas
4 folhas de louro
2 xícaras de chá de farinha de mandioca
6 dentes de alho picados
400 g de uvas passas
400 g de damasco
3 ramos de alecrim
1 pé de alho poró
2 galhos de salsaão
2 unidades de cenoura
3 taças de caldo de galinha fresco
1/2 xícara de chá de óleo de girassol
Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Picar os miudos do peru, pique o damasco, uvas passas e refogue em uma panela com a cebola e dois dentes de alho, o vinho branco e o alecrim.

PERU:

Peru: Lave bem os peitos de peru. Abra eles e coloque o recheio. Amarre com barbante e faça um marinado com o restante dos ingredientes e jogue por cima do peito em intervalos no forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36902-peru-para-o-natal-do-restaurant-camaue.html>