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 salsão

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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