

# 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>