PERU COM MOLHO DOURADO

INGREDIENTES

1 Peru

8 fatias de bacon

2 xícaras (chá) de champanhe

4 cravos da Índia

1 lata de pêssego em calda

1 colher (chá) de gengibre ralado

MODO DE PREPARO

Descongele o peru

Retire os miúdos

Acomode a ave em uma assadeira grande, regue

Junte os cravos na assadeira, cubra com papel alumínio e asse por cerca de 1 hora e 20 minutos, em forno médio (200º C)

Retire o papel alumínio, regue com o caldo do cozimento e deixe no forno até que o termômetro levante

Molho

Leve

Passe esse líquido para o copo do liqüidificador e acrescente os pêssegos escorridos e o gengibre

Bata por cerca de 2 minutos até formar um molho homogêneo

Passe o molho para uma molheira e sirva em seguida acompanhando o peru

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5947-peru-com-molho-dourado.html