

PERU DE NATAL SUCULENTO

INGREDIENTES

- 1 peru descongelado e limpo (4 kg)
- pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 xícara de vinho branco seco
- sal a gosto
- manteiga derretida para injetar (a gosto)
- 3 xícaras de caldo de galinha
- 1 xícara de manteiga derretida
- 2 cebolas grandes cortadas em pedaços pequenos
- 4 dentes de alho
- 1 colher (chá) de molho shoyu (opcional)

MODO DE PREPARO

Comece preaquecendo o forno na temperatura média

Você pode usar

Bata tudo muito bem até formar uma pasta cremosa

Despeje a mistura em um recipiente e junte

Mexa bem e reserve

Coloque o peru em um recipiente grande e fundo

Passa o tempero preparado por todo ele

Retire o peru da geladeira

Fure a ave com cuidado com a ajuda de um garfo

Esfregue tudo novamente por toda a ave, prestando a atenção em todos os cantos escondidos

Costure as pernas do peru com um barbante

Não esqueça de regar a ave de 30 em 30 minutos com o caldo que se formar no fundo da forma

Leve novamente para o forno para dourar o peito (por aproximadamente 20 minutos)

Você sabia que com alguns truques e de uma maneira prática você consegue rechear o peru de Natal

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/3783-peru-de-natal-suculento.html>