PERU TEMPERADO COM MANTEIGA DE ERVAS

INGREDIENTES

1 peru inteiro

1 tablete de manteiga com sal amolecida

1 colher (chá) de pimenta-do-reino

1 colher (sopa) de azeite extra virgem

2 colheres de salsinha fresca picada

2 dentes de alho bem amassados

2 ramos de alecrim (apenas as folhas)

4 ramos de tomilho (apenas as folhas)

1 colher (sopa) de suco de limão

2 ramos de sálvia (apenas as folhas)

2 colheres (sopa) de manjericão fresco picado

1 colher (chá) de orégano

raspas de limão

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, junte a manteiga, o azeite, o alho, a pimenta

Misture tudo muito bem até que fique homogêneo

Reserve a mistura

Limpe o seu peru

Com muito cuidado, descole a pele do peru da carne

Em seguida, pegue mais da manteiga e passe por fora do peru, diretamente na pele, besuntando bem e com cuidado para a pele não rasgar

Transfira o peru já besuntado para uma assadeira apropriada

Depois desse tempo, retire o peru do forno e passe mais manteiga em sua pele, com a ajuda de um pincel culinária (caso tenha sobrado da manteiga de ervas, use

Cubra a assadeira com papel

Passada essa 1 hora, retire do forno novamente e tire o papel alumínio

Depois de pronto, finalize polvilhando mais ervas frescas por cima e deixe descansar por 20 minutos antes de servir

OBS

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3440-peru-temperado-com-manteiga-de-ervas.html