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 Passe 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

https://receitafacilrapida.com.br/receita/3521-peru-de-natal-suculento.html

© 2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas