

Receita de Peru Recheado para o Natal Fácil e Rápida



Peru recheado para o natal

Ingredientes

1 peru de 05 a 06 kg

Recheio

4 xícaras (chá) de cubinhos de pão tostados

1 xícara (chá) de laranja picada

2 maçãs pequenas, sem sementes e picadas (1 xícara)

1/2 xícara (chá) de uvas passas brancas, sem sementes

1/2 xícara (chá) de castanha do pará picadas

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de molho inglês

Algumas gotas de molho de pimenta

Pimenta do reino e sal a gosto

1 xícara (chá) de manteiga para pincelar

Modo de preparo

Misture todos os ingredientes do recheio.

Cubra bem e deixe descansar por 1 hora.

Misture novamente os ingredientes e encha o papo do peru sem apertar demais.

Prenda o papo do peru com palitos.

Coloque o restante do recheio na cavidade do peru, também sem apertar.

Costure ou prenda com palitos.

Prenda também as asas e esfregue com sal e pimenta do reino a gosto.

Preaqueça o forno em temperatura alta (200C).

Ponha o peru numa assadeira e pincele-o inteiramente com 1/4 de xícara (chá) de manteiga derretida.

Cubra todo o peru com papel alumínio e leve ao forno aquecido.

O tempo de assar deve ser calculado em 40 a 50 minutos por quilo de peru.

Durante a última hora de cozimento, retire o papel de alumínio e pincele o peru várias vezes com manteiga derretida.

Retire o peru do forno e decore ao seu gosto.

Receita de Peru Recheado para o Natal: Rendimento de até 20 porções

Receita de Peru Recheado para o Natal