

Peru de Natal

5 RECEITAS PERFEITAS
PARA SUA CEIA



PERU DE NATAL COM LIMÃO E ERVAS

INGREDIENTES

- 1 peru inteiro (cerca de 5 kg)
- 150 g de manteiga
- 3 dentes de alho
- 1 limão
- $\frac{1}{4}$ de colher (chá) de café em pó
- $\frac{1}{4}$ de xícara (chá) de vinagre de vinho branco
- 1 colher (sopa) de extrato de tomate
- 2 colheres (chá) de semente de coentro
- 20 cravos-da-índia
- 3 ramas de canela
- 4 ramos de louro
- 2 maços de alecrim
- 1 maço de tomilho-limão
- 1 maço de sálvia
- 4 cabeças de alho
- 35 minicenouras
- 10 pimentas dedo-de-moça
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto



PERU DE NATAL COM LIMÃO E ERVAS

MODO DE PREPARO

- 1. Prepare uma pasta com a manteiga, alho, suco e raspas de limão, café, vinagre, extrato de tomate, sementes de coentro, sal e pimenta.**
- 2. Solte a pele do peito do peru e espalhe parte da pasta diretamente na carne e o restante por toda a superfície.**
- 3. Recheie a cavidade com as ervas, especiarias, alho e pimentas.**
- 4. Cubra e leve à geladeira por no mínimo 12 horas para marinhar.**
- 5. Disponha o peru em uma assadeira com as minicenouras, pimentas e cabeças de alho.**
- 6. Asse em forno a 180 °C, coberto com papel-alumínio, por cerca de 3 horas.**
- 7. Retire o papel, regue com o caldo da assadeira e asse até dourar e ficar macio.**
- 8. Retire do forno e deixe descansar antes de fatiar.**



PERU DE NATAL RECEHADO COM PÊRAS



INGREDIENTES

- 1 peru descongelado
- Manteiga saborizada
- 100 g de manteiga
- 1 xícara (chá) de cheiro-verde
- 1 dente de alho amassado
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto

Recheio

- 2 pêras
- 1 xícara (chá) de bacon em cubos
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo
- Pimenta-do-reino a gosto
- Salsinha e cebolinha a gosto

PERU DE NATAL RECEHADO COM PÊRAS

MODO DE PREPARO

- 1. Prepare a manteiga saborizada misturando a manteiga, cheiro-verde, alho, sal e pimenta.**
- 2. Refogue o bacon, junte as pêras em cubos, o açúcar mascavo e a pimenta, refogando rapidamente; finalize com salsinha e cebolinha.**
- 3. Solte a pele do peito do peru, espalhe parte da manteiga diretamente na carne e o restante por fora.**
- 4. Recheie com a mistura de pêras, feche a cavidade e leve ao forno a 180 °C, coberto com papel-alumínio, até a carne ficar macia.**
- 5. Retire o papel nos minutos finais para dourar e deixe descansar antes de servir.**





PERU COM VINHO BRANCO E FAROFA DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 perú (cerca de 5 kg)
- 1 xícara de manteiga amolecida
- Tomilho fresco a gosto
- 8 dentes de alho
- Salsinha ou coentro a gosto
- 1 xícara de manjericão fresco
- 1 cebola ralada
- 1 limão
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 1 xícara de vinho branco seco (250 ml)
- 1 xícara de suco de laranja fresco

Farofa de abacaxi

- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de manteiga extra para dourar o abacaxi
- 1 abacaxi sem talo, cortado em cubos
- 2 xícaras de farinha de mandioca
- 1 cebola cortada em pequenos pedaços
- 1 dente de alho
- Sal a gosto
- 8 fatias finas de bacon trituradas ou em cubinhos

PERU COM VINHO BRANCO E FAROFA DE ABACAXI

COMO FAZER

- 1. Prepare uma pasta batendo a manteiga com alho, ervas, cebola, raspas e suco do limão, sal e pimenta.**
- 2. Solte a pele do peito do peru, espalhe parte da pasta diretamente na carne e o restante por fora.**
- 3. Regue com o vinho branco e o suco de laranja, cubra e deixe marinar por pelo menos 12 horas.**
- 4. Leve ao forno a 180 °C, coberto com papel-alumínio, regando com o caldo da assadeira durante o assamento.**
- 5. Retire o papel nos minutos finais para dourar.**
- 6. Para a farofa, doure o abacaxi na manteiga e reserve.**
- 7. Frite o bacon, refogue a cebola e o alho, junte a farinha, ajuste o sal e finalize misturando o abacaxi dourado.**
- 8. Sirva o peru fatiado com a farofa.**



PERU NATALINO NA CERVEJA

INGREDIENTES

- 1 peru inteiro (cerca de 5 kg)
- 2 latas de cerveja
- 200 g de bacon
- 100 g de manteiga em ponto de pomada
- 3 dentes de alho
- 2 cebolas
- 2 cabeças de alho
- 4 folhas de louro
- Sal a gosto





PERU NATALINO NA CERVEJA

MODO DE PREPARO

1. Misture a manteiga com o alho e o sal.
2. Solte a pele do peito do peru e espalhe parte da pasta diretamente na carne e o restante por fora.
3. Coloque o peru em uma assadeira com o bacon, as cebolas, as cabeças de alho e o louro.
4. Despeje a cerveja na assadeira, cubra com papel-alumínio e leve ao forno a 180 °C até a carne ficar macia, regando com o caldo durante o assamento.
5. Retire o papel nos minutos finais para dourar e deixe descansar antes de servir.

PERU COM MOLHO DE LARANJA CARAMELIZADO

INGREDIENTES

- 1 peru de 4 a 6 kg
- 2 litros de vinho
- Suco de 3 laranjas
- Suco de 2 limões
- Mostarda a gosto
- Sálvia a gosto
- Alecrim a gosto
- Salsinha a gosto
- Temperos a gosto
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- Cebola em fatias
- Alho amassado

Molho de laranja caramelizado

- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de vinagre
- $\frac{1}{2}$ colher (chá) de farinha de trigo
- Suco de 2 laranjas
- Suco de $\frac{1}{2}$ limão



PERU COM MOLHO DE LARANJA CARAMELIZADO



COMO FAZER

1. Misture o vinho, os sucos de laranja e limão, a mostarda, o alho, as ervas, os temperos, sal e pimenta.
2. Coloque o peru nessa marinada, acrescente a cebola, cubra e deixe na geladeira por pelo menos 12 horas.
3. Retire o peru da marinada, coloque em uma assadeira, regue com parte do líquido, cubra com papel-alumínio e asse a 180 °C até ficar macio, regando durante o assamento.
4. Retire o papel nos minutos finais para dourar.
5. Para o molho, caramelize o açúcar, acrescente o vinagre, os sucos e a farinha, cozinhando até engrossar levemente.
6. Sirva o peru fatiado com o molho.

PARA MAIS RECEITAS:

► [ACESSE NOSSO SITE](#)

**ENTRE NO NOSSO GRUPO NO
WHATSAPP**

