RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

PERU DE NATAL

Dificuldade

Médio

Preparo

40 min.

Rendimento

20 porções

INGREDIENTES

1 peru de 4 a 5 kg 1 cebola grande 1 lata de cerveja 1 colher de chá de açafrão 3 dentes de alho 4 colheres de sopa de óleo

MODO DE PREPARO

Descongele o peru com um dia de antecedência. Bata, no liquidificador, a cebola, o alho e o óleo. Junte a cerveja e o açafrão. Tempere o peru, deixando-o marinando por 5 horas. Leve ao forno (180º graus), coberto com papel alumínio por cerca de 2 horas. Retire o papel alumínio e aumente a temperatura do forno até corar.