



Peru Natalino



Rendimento

20 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

PERU

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Peru	1 unidade	4 kg
Vinho branco seco	2 e meia xícaras (chá)	500 ml
Suco de laranja	2 e meia xícaras (chá)	500 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	1 colher (sopa)	15 g
Tempero SAZÓN® Profissional Aves	2 colheres (chá)	10 g
Sal	1 e meia colher (chá)	7,5 g
Manteiga sem sal (em temperatura ambiente)	meia xícara (chá)	100 g
Tempero Sazón® Profissional Louro	1 colher (chá)	5 g
Cenoura (cortada em rodela e cozida "al dente")	2 unidades médias	300 g
Batata-doce (em rodela)	1 unidade média	205 g

RECHEIO

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Batata (em cubos médios)	1 unidade média	200 g
Cebola (cortada em cubos médios)	1 unidade média	150 g
Bacon (cortado em cubos pequenos)	1 xícara (chá)	100 g
Pão amanhecido (em cubos médios)	2 xícaras (chá)	200 g
Azeite de Oliva Tipo Único TERRANO®	meia xícara (chá)	100 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	1 colher (chá)	5 g
Salsa (picada)	2 colheres (sopa)	10 g

Modo de Preparo

1. Tempere o peru: em um bowl grande ou assadeira, coloque o peru, o vinho branco, o suco de laranja, o Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim, o Tempero SAZÓN® Profissional Verde e o sal, misture bem e leve para a geladeira. Deixe marinar na geladeira por 24 horas, virando de vez em quando para a marinada penetrar por todo o peru.
2. Prepare o recheio: em um bowl grande, coloque a batata, a cebola, o bacon, o pão, o Azeite TERRANO®, o Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim e a salsa, e misture por 1 minuto, ou até os ingredientes estarem distribuídos de forma uniforme. Reserve.
3. Prepare o peru: transfira o peru para uma GN e reserve o líquido. Em um bowl pequeno junte a manteiga e o Tempero SAZÓN® Profissional Louro, misture por 1 minuto, ou até os ingredientes estarem homogeneamente misturados. Com a mão, passe a manteiga temperada entre o peito e a pele do peru, sem rasgar.
4. Com o auxílio de uma colher, transfira o recheio reservado para dentro do peru até enchê-lo e amarre as coxas. Forre o fundo da assadeira com a cenoura, a batata-doce e o líquido da marinada, e então disponha o peru por cima com o peito virado para cima.
5. Cubra a assadeira com papel-alumínio e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 3 horas e 30 minutos. Retire o papel-alumínio e asse por mais 30 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.