



Peru Recheado com Farofa



Rendimento

20 porções



Tempo de preparo

00:30

Ingredientes

PERU

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Peru	1 unidade	4 kg
Cerveja (pilsen)	2 e meia xícaras (chá)	500 ml
Suco de limão	meia xícara (chá)	100 ml
Tempero SAZÓN® Profissional Alho	2 colheres (chá)	10 g
Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim	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

FAROFA

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Bacon (picado)	1 xícara (chá)	200 g

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Cebola (picada)	1 unidade média	150 g
Tomate (picado)	1 unidade média	150 g
Cenoura (picada)	1 unidade média	150 g
Castanha-do-pará (picada grosseiramente)	meia xícara (chá)	60 g
Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo	1 colher (chá)	5 g
Farinha de mandioca flocada biju	2 xícaras (chá)	300 g
Salsa (picada)	meia xícara (chá)	20 g

Modo de Preparo

- 1.** Tempere o peru: em um bowl grande ou assadeira, coloque o peru, a cerveja, o suco de limão, o Tempero SAZÓN® Profissional Alho, o Tempero SAZÓN® Profissional Alecrim e o sal, misture bem e leve para a geladeira. Deixe marinar por 24 horas, virando de vez em quando para a marinada penetrar por todo o peru.
- 2.** Prepare a farofa: em uma frigideira grande, coloque o bacon e leve ao fogo médio. Frite na própria gordura por 5 minutos, ou até dourar. Junte a cebola, o tomate e a cenoura, e mexa por 3 minutos, ou até os legumes ficarem macios. Acrescente a castanha do Pará, o Tempero SAZÓN® Profissional Amarelo e a farinha de mandioca, e mexa por 5 minutos, ou até a farinha torrar levemente. Adicione a salsa, misture e reserve.
- 3.** Prepare o peru: transfira o peru para uma GN e reserve o líquido. Com a mão, passe a manteiga entre o peito e a pele do peru, sem rasgar.
- 4.** Com o auxílio de uma colher coloque a farofa reservada dentro do peru até enchê-lo, tampe com a laranja, amarre as coxas e regue com o líquido reservado da marinada
- 5.** Cubra 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.