

Blogmas 2 – Receita de Peru de Natal

*Procurando uma receita diferente de Peru de Natal? Confira esta dica saborosa e simples em mais um post do **Blogmas!***

Receita de Viagem apresenta...

*#Blogmas
2*

FELIZ NATAL!





Mesmo não fazendo **Peru de Natal** todos os anos, gosto de testar receitas diferentes até mesmo para compartilhar aqui outras opções. Já tenho uma receita bem antiga que [postei aqui](#) e adoro, mas que é um pouco mais trabalhosa.

Antes disso, estava considerando compartilhar algumas outras receitas de peru com cortes diferenciados, mas sei que são difíceis de se encontrar no Brasil. E esta receita de **Peru de Natal** que segue foi testada em um frango, podendo ser utilizada em qualquer ocasião. Melhor ainda se você encontrar ele sem tempero.

O princípio é bem simples e indico apenas que tenha cuidado com o sal. Se tiver oportunidade de fazer um este ano, será

exatamente como segue abaixo. Ideal para aves pequenas. Caso você só encontre ave temperada, dicas de como preparar seguem ao final. No mais, bom apetite e desde já, Feliz Natal!

Receita de Peru de Natal ao Limão Siciliano

Ingredientes

- 1 Peru de até 2,5 kg;
- 5 limões em conserva de sal (veja [receita aqui!](#));
- Salsão em pó;
- Pimenta branca moída na hora e *lemon pepper*;
- 75 ml de azeite;
- 2 cebolas grandes;
- 3 dentes grandes de alho.

Modo de preparo

Se o peru for congelado e já temperado, descongele conforme as instruções da embalagem. Quando estiver congelado, remova os miúdos de dentro da ave e reserve.

Caso o peru já esteja temperado, substitua os limões em conserva por limões frescos. Reserve ao menos 12 horas para deixar o peru marinando na geladeira e absorvendo os temperos, antes de preparar para assar.

Independente do peru ser temperado ou não, a partir daqui a receita segue o mesmo curso: corte 4 dos limões em pedaços, esprema levemente sobre o peru e esfregue para que a pele esteja envolta no suco do limão. Coloque um pouco do suco dentro da cavidade, para que também receba tempero, assim como entre a pele e o peito.

Deixe algumas partes dos limões juntos no recipiente, para ajudarem na marinada. Com o quinto limão, faça raspas para

temperar, divida em quatro partes e coloque dentro da cavidade do peru. Tempere com pimenta, *lemon pepper* e salsão em pó em quantidade ao seu gosto, lembrando de colocar também um pouco entre a pele e o peito.



Deixe marinando por ao menos 12h. Meia hora antes de assar, retire da geladeira e aqueça o forno a 220 graus. Enquanto isso, descasque as cebolas e esmague levemente os dentes de alho, sem descascar. Corte as cebolas em rodela de mais ou menos 1,5 cm e monte uma cama para o peru, colocando um fio de azeite na assadeira.

Distribua a cebola e os dentes de alho, coloque o peru sobre a cama de cebola e amarre o peru, prendendo as coxas cruzadas, e

as asas por baixo do corpo do peru (evita que queimem e dessa forma, ajudam a manter a carne mais úmida).

Coloque no forno para assar por 15 min. na temperatura inicial e depois diminua para 180 graus. Se o peru tiver termômetro digital, aguarde o tempo indicado por ele. Se perceber que as extremidades estão ficando prontas primeiro, cubra com papel alumínio.

Se você tiver um termômetro, saiba que a temperatura interna (na parte interna da coxa, sem encostar no osso), deve ser de 80 a 85 para considerar a ave assada. Sem nenhum desses acessórios, conte 30 min. para cada kg que a ave tiver.

Por fim, reserve os 5 min. finais para regar um pouco de azeite no peru. Isso vai garantir uma pele crocante e saborosa, a carne já estará suculenta. E você não precisará usar absurdos de manteiga e bacon para isso. Use a cebola, o alho e o caldo liberado pelo assado para servir como molho.



Essa receita foi inspirada nesta de [Frango Assado](#) do site Panelinha.

— — —

Beery Christmas



Cerveja de hoje do nosso **Calendário do Advento** foi a japonesa **Hitachino Nest Pirika**, da Kiuchi Brewery.

— — —

Continue acompanhando o **Blogmas 2019** para as receitas de acompanhamento e sobremesas!