



Peru com Manteiga de Ervas Finas

www.receitasdafia.com/receitas/peru-com-manteiga-de-ervas-finas

Aprenda a fazer esse peru succulento com manteiga de ervas finas e deixe sua ceia de natal saborosa. É super fácil de fazer e sua família vai adorar!

 140 min  9 porções

Ingredientes

- 1 peça de [peru](#) (3kg)
- 1/2 xícara (chá) de [vinho branco](#)
- 2 dentes de alho triturados
- 200g de [manteiga](#) sem sal
- 2 colheres (sopa) de [manjerição](#)
- 1 colher (chá) de [orégano fresco](#)
- 1 colher (chá) de folhinhas de [tomilho](#) fresco
- Pimenta do reino e sal a gosto
- Raspas e suco de 1 [limão siciliano](#)
- 1 limão siciliano

Modo de Preparo

1. Primeiramente faça o processo de descongelamento do peru conforme as instruções da embalagem.
2. Retire todo conteúdo de dentro do peru que são os miúdos e descarte ou reserve para outra receita.
3. Regue todo o peru com o vinho e o suco de limão.
4. Dentro do peru, adicione ervas e um limão siciliano cortado ao meio.
5. Prenda as asas junto do peito com um palito e amarre as duas pernas, assim ficarão alinhadas no momento de servir.
6. Para a manteiga de ervas finas: Em uma tigela coloque a manteiga em temperatura ambiente adicione as folhas de manjeriço cortadas, as folhas de orégano e tomilho.
7. Tempere com raspas de limão, alho, sal e pimenta do reino e misture bem.
8. Coloque o peru em uma travessa e delicadamente levante a pele do peito, empurrando-a com a mão.
9. Coloque a manteiga entre a carne e a pele (esse processo manterá a carne da sua ave suculenta).
10. Após, pincele toda a superfície do peru com a manteiga de ervas finas.
11. Cubra com papel alumínio e leve ao forno pré aquecido a 220° por aproximadamente 1 hora e 40 minutos, ou até o o termômetro saltar, avisando que sua ave está assada.
12. Na metade do tempo regue com o caldo da travessa, e pincele o peru com a manteiga de ervas.
13. Após, retire o papel alumínio, pincele novamente com a manteiga de ervas e retorne ao forno a 240° por aproximadamente 20 minutos para dourar.
14. Retire os palitos e a linha utilizada para amarrar as pernas.
15. Disponha o peru em uma travessa com uma base de farofa e tomilho.
16. Bom apetite e Feliz Natal!