



Cris Leite
Chef de cozinha, graduada em gastronomia pelo curso superior Internacional em Gastronomia da Universidade Estácio de Sá, consultora gastronômica do Hotel Le Canton, professora do SENAC Rio, da Escola de Gastronomia Mise en Place. www.chefcrisleite.com

PERU NATALINO



Ingredientes

Peru - 4 kilos

Manteiga sem sal - 200 g

Marinada:

Alecrim fresco picado - 20 g

Alho picado - 30 g

Cebola branca picada - 120 g

Cebolinha fresca picada - ½ molho

Folha de louro fresco - 2 unidades

Orégano seco - 5 g

Pimenta do reino branca - a gosto

Sal refinado - a gosto

Salsa fresca picada - ½ molho

Sálvia fresca picada - 5 g

Vinho tinto - 220 ml

Molho:

Caldo de legumes - 400 ml

Ameixa seca sem caroço - 400 g

Manteiga sem sal - 30 g

Para decorar:

Pêssego em calda - 120 g

Ameixas do molho - 100 g

Cereja ao marrasquino - 30 g

Modo de Preparo

Descongele o peru no refrigerador na prateleira mais baixa durante 36 horas sem remover a embalagem. Abra a embalagem, retire o saquinho plástico que vem no interior do peru. Lave bem a ave. Bata no liquidificador os ingredientes da marinada. Coloque o peru no tempero e cubra com filme plástico, leve a geladeira por 12 horas. Retire o peru da marinada. Junte as coxas e besunte o peru com manteiga. Cubra com papel alumínio. Leve ao forno à 220°C por 2 horas. Retire o papel alumínio. Asse por mais 1 ½ hora, durante o cozimento regue o peru com a marinada.

Molho: Coloque as ameixas no caldo de legumes e leve ao fogo. Deixe reduzir e acrescente a manteiga. Decore o peru já assado com os pêssegos, as ameixas e as cerejas. Sirva com o molho separadamente.

Rendimento: 12 pessoas

Tempo de preparo: 3h30