

## Peru recheado



### Ingredientes:

1 peru de 5 a 6 kg

### Recheio:

4 xícaras (chá) de cubinhos de pão tostados

1 xícara (chá) de laranja picada

2 maçãs pequenas, sem sementes e picadas (1 xícara)

1/2 xícara (chá) de uvas passas brancas, sem sementes

1/2 xícara (chá) de castanha do Pará picadas

1 colher (chá) de sal

1 colher (chá) de molho inglês

Algumas gotas de molho de pimenta

Pimenta do reino e sal a gosto

1 xícara (chá) de manteiga para pincelar

### Modo de preparo:

Limpe, lave e enxague bem o peru.

### Recheio:

Misture todos os ingredientes do recheio. Cubra bem e deixe descansar por 1 hora.

Misture novamente os ingredientes e encha o papo do peru sem apertar demais.

Prenda o papo do peru com palitos. Coloque o restante do recheio na cavidade do peru, também sem apertar. Costure ou prenda com palitos. Prenda também as asas e esfregue com sal e pimenta do reino a gosto. Pré-aqueça o forno em temperatura alta (200C). Ponha o peru numa assadeira e pincele-o inteiramente com 1/4 de xícara (chá) de manteiga derretida. Cubra todo o peru com papel alumínio e leve ao forno aquecido. O tempo de assar deve ser calculado em 40 a 50 minutos por quilo de peru. Durante a última hora de cozimento, retire o papel de alumínio e pincele o peru várias vezes com manteiga derretida. Retire o peru do forno e decore ao seu gosto.

**Rendimento:** 20 porções.