

# CHESTER TEMPERADO EM CASA

## INGREDIENTES

1 chester inteiro  
250 ml de vinho branco  
250 ml de suco de laranja  
3 limões  
salsinha  
1 cebola picada  
manjericão  
2 folhas de louro  
alho picado a gosto  
molho de alho a gosto  
pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Passes os limões no chester e depois lave na água corrente

Bata no liquidificador a salsinha, a cebola, o alho, o molho de alho, o vinho branco e a pimenta

Jogue o manjericão, as folhas de louro e o molho que acima sobre o chester e deixe descansar por 1 hora

Depois de uma hora vire o chester para baixo e deixe descansar novamente, repita esse processo por mais três vezes

Após isso coloque o chester em uma forma de alumínio e depois cubra com um papel de alumínio untado com manteiga e coloque no forno baixo por 1 hora e meia

Depois de dourar retire o chester do forno e sirva

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6834-chester-temperado-em-casa.html>