

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

©2025 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/6835-chester-temperado-em-casa.html>