

CHESTER RECHEADO COM FAROFA DE CASTANHA PORTUGUESA

INGREDIENTES

3 colheres (sopa) de Becel Amanteigado
1 dente de alho amassado
1/2 de cebola picada
1/2 de cenoura ralada
1 colher (chá) de sal
1 xícara de vinho branco seco
1 xícara de água
2 colheres (sopa) de manjeriço fresco picado
1 xícara de castanha portuguesa picada
1/2 tomate sem semente picado
1 xícara de farinha de milho amarela
3 kg de chester

MODO DE PREPARO

Pré-aqueça o forno em temperatura média (180° C).

Forre uma assadeira grande (40 x 28 cm) com papel-alumínio, deixando uma borda nas laterais para cobrir. Reserve.

Em uma panela média aqueça Becel Amanteigado em fogo médio e refogue o alho e a cebola por 2 minutos.

Junte a cenoura, o sal, o vinho, a água, o manjeriço e a castanha.

Acrescente o tomate, a farinha e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, por mais 3 minutos ou até engrossar e soltar da panela.

Recheie o chester, prenda com os palitos e amarre com o barbante. Coloque na assadeira reservada.

Em uma tigela pequena coloque Becel Amanteigado, o manjeriço e misture. Besunte o chester com essa mistura.

Cubra com papel-alumínio e leve ao forno por 2 horas ou até ficar cozido.

Retire o papel-alumínio e asse por mais 30 minutos ou até dourar.

Retire do forno, decore a gosto e sirva a seguir.

Se preferir, besunte o chester com a mistura, entre a pele e a carne. Assim ficará mais temperado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/13266-chester-recheado-com-farofa-de-castanha-portuguesa.html>