CHESTER SUCULENTO NA MANTEIGA

INGREDIENTES

2 laranjas

4 colheres (sopa) de páprica doce

1 cebola média

1 copo de vinho branco seco

1 copo de vinagre de vinho

cominho à gosto

1 chester (aproximadamente 4 kg)

1 tablete de manteiga

azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Descongele o chester na geladeira por aproximadamente 72 horas.

Retire os miúdos do interior (vem em um saquinho) e coloque em um vasilhame fundo.

Despeje o vinho, o vinagre, metade da páprica, as laranjas espremidas, cominho e a cebola picada de forma graúda.

Misture tudo e deixe que o molho cubra toda a ave. Caso falte líquido, complete com mais vinagre e vinho.

Cubra o vasilhame com tampa ou plástico filme e deixe na geladeira por 24 horas.

Após o período de molho, coloque a ave na forma e seque ela por fora e por dentro com papel toalha.

Descole a pele do peito da carne. Faça isso sutilmente com os dedos para que a pele não se rompa. Entre a pele e a carne coloque pedacinhos da manteiga. Isso fará com que a carne do peito fique suculenta após o cozimento.

Passe ao redor do chester o restante da páprica, cominho, manteiga derretida e temperos à gosto (pimenta, ervas finas, alho). Se o chester já for temperado (olhar a embalagem), cuide com o sal!

Recheie o chester (farofa de miúdos, fígado moído ou qualquer um de sua preferência). Caso não queira rechear, coloque uma cebola grande e sem casca dentro para que a ave fique arredondada.

Amarre as coxas da ave com cordão ou linha. Coloque as asinhas para baixo da ave (assim não irá ressecar).

Coloque azeite de oliva por cima da ave e cubra com papel alumínio (parte brilhosa para dentro). Coloque no forno a 180º C.

Retire o papel alumínio após 40 minutos.

Regue o chester com o líquido que se formará na forma.

Asse por mais 2 a 3 horas (depende do peso da ave! Cada kg requer 40 minutos). Se a ave vier com o pino vermelho que indica quando está pronto, desligue assim que o pino saltar.

Regue em intervalos de 20 minutos para que a pele fique dourada e com sabor. Sirva em uma travessa decorada à

gosto ou com farofa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14349-chester-suculento-na-manteiga.html