CHESTER ASSADO E MOLHADINHO

INGREDIENTES

1 chester de 4 a 5 kg

5 dentes de alho espremidos

1 colher (sopa) de alecrim fresco

1 colher (chá) de páprica picante

1 colher (sopa) de manteiga derretida

10 batatas médias

MODO DE PREPARO

Retire o chester da embalagem.

Retire os miúdos de dentro da ave.

Retire os miúdos da embalagem plástica e devolva dentro da ave.

Unte um forma grande com manteiga.

Coloque a ave dentro, com o peito virado para cima e espalhe, por toda ave, o alho a páprica o alecrim e a manteiga derretida.

Cubra com papel-alumínio, com a parte brilhante virado para dentro e leve ao forno preaquecido, em temperatura de 200° C, por 2 horas.

Retire o papel-alumínio e coloque as batatas, ajeitando para que todas fiquem em contato com o caldo que se formou.

Deixe por mais 1 hora.

A cada dez minutos, vaá regando a ave com o caldo.

Se o caldo não tiver secado, após 1 hora, aumente a temperatura do forno e deixe secar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18613-chester-assado-e-molhadinho.html