

CHESTER ASSA FÁCIL COM CALDA DE LARANJA

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa: 10 biscoitos cream craker

300 g de amendoim caramelizado ou descascado

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Coloque o chester para assar seguindo as instruções da embalagem por 2 horas, ou até perceber que está levemente dourado.

Coloque em uma panela, o suco de laranja, o molho inglês e a manteiga até levantar fervura.

Apague o fogo e reserve.

Bata no liquidificador os biscoitos e o amendoim até ficar uma farinha homogênea.

Acrescente o sal a gosto e reserve também.

Quando o chester estiver cozido e levemente dourado, retire do forno, abra o saco assa fácil (cuidado com o vapor).

Escorra toda a água e gordura acumulada no fundo da forma.

De preferência, coloque em outra forma, tomando cuidado para não despedaçar a ave.

Jogue fora o saco, você não vai mais precisar dele.

Regue com o molho de laranja reservado, cubra com papel alumínio e deixe no forno por mais 1 hora, ou até ficar bem dourado.

De vez em quando abra o forno e regue novamente o chester com a calda da forma.

Após assado, recheie com a farofa e decore com o alface e as frutas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25621-chester-assa-facil-com-calda-de-laranja.html>