

CHESTER DA CÍNTIA

INGREDIENTES

1 chester

1/2 litro de vinho branco seco

2 cebolas grandes

alecrim

acafrão

sal a gosto

bacon em tiras

MODO DE PREPARO

Pegue o chester já descongelado, tire os miúdos de dentro e lave bem.

Bata no liquidificador o vinho, 1 cebola, o sal e os temperos.

Acrescente a outra cebola na cavidade do chester, coloque-o numa assadeira e derrame tudo que foi batido por cima dele esfregando bem.

Deixe marinando de um dia para o outro.

No outro dia, coloque as tiras de bacon por cima de todo o chester.

Cubra com papel-alumínio e leve para o forno médio por 2 horas.

Remova o papel-alumínio e, com o auxílio de uma concha, retire todo o excesso de água da assadeira e deixe dourar por 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25690-chester-da-cintia.html>