

CHESTER RECHEADO

INGREDIENTES

RECHEIO DE FAROFA:

Recheio de farofa: 1 cebola ralada
3 dentes de alho amassados
5 colheres (sopa) de manteiga
3 tomates sem pele bem picados
2 xícaras de água
1 xícara de azeitonas verdes picadas
1/2 xícara de azeitonas pretas picadas
3 ovos cozidos e picados
2 xícaras de farinha de milho
1 xícara de farinha de mandioca
pimenta a gosto
salsinha bem picadinha a gosto
1 xícara de nozes

PARA ASSAR:

Para assar: 2 cebolas
óleo para untar
manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Limpe bem o chester, principalmente por dentro, dê uma rápida escaldada nele e reserve.

No liquidificador, coloque o óleo, o vinagre, o alho, a cebola, a pimenta e bata para fazer o tempero.

Passo o tempero pelo chester todo deixando descansar, no mínimo, 2 horas (o ideal mesmo seria deixá-lo a noite toda no tempero para pegar bem o gosto).

Em uma panela, doure a cebola e o alho na manteiga.

Coloque os tomates picados, as azeitonas verdes e as pretas.

Acrescente os ovos cozidos picados.

Adicione 2 xícaras de água e deixe cozinhar um pouco e adicione a farinha de milho e a farinha de mandioca.

Misture bem até obter uma farofa.

Tire do fogo, tempere com a pimenta e a salsinha a gosto, acrescente as nozes e mexa bem.

Coloque o recheio dentro do chester temperado e feche a abertura, cosendo com linha grossa e agulha, para a farofa não escapar.

Fatie 2 cebolas e forre uma assadeira untada com óleo.

Coloque ali o chester e molhe-o com seu tempero.

Unte o chester com manteiga e cubra-o com papel-alumínio (lado brilhante para baixo).

Asse em forno preaquecido em temperatura média (180º C) por 2 horas.

Após esse tempo, retire o papel-alumínio e continue assando até o chester ficar dourado.

Coloque-o na travessa que vai à mesa e faça uma guarnição com frutas ou com castanhas diversas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25902-chester-recheado.html>