

CHESTER À TAILANDESA

INGREDIENTES

MOLHO:

Molho: 01 colher (sopa) de erva-cidreira picada

01 colher (sopa) de hortelã picada

01 colher (chá) de maisena

01 xícara (chá) de água

DECORAÇÃO:

Decoração: alface verde e roxa crespas

rodela de laranja kinkan

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Coloque em uma panela o molho que ficou no fundo do refratário da ave.

Adicione a erva-cidreira, a hortelã, a maisena dissolvida na água e deixe engrossar por, aproximadamente, 5 minutos.

Espalhe este molho sobre a ave e decore com folhas de alface e laranja kinkan.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25977-chester-a-tailandesa.html>