

CHESTER ASSADO DELICIOSO

INGREDIENTES

- 1 chester
- 2 cabeças de alho (ou uma depende do gosto)
- 3 limões
- 2 colheres bem cheias de maionese
- 1 cebola grande
- queijo ralado
- 1 colher de molho de pimenta
- 10 fatias de bacon
- 2 envelopes de tempero para frango em pó
- sal a gosto
- temperos opcionais
- 1 colher de alecrim
- 1 colher de orégano
- 1 colher de salsa desidratada
- 1 colher de pimenta-do-reino
- 1 colher de cominho

MODO DE PREPARO

Limpe todo o frango retirando os miúdos.

Use o suco de um limão para lavar o frango, além de dar sabor tira todo o cheiro de frango cru, enxágue e reserve.

Em uma vasilha grande misture o suco de dois limão, os temperos opcionais, o tempero para frango, uma cabeça de alho amassada, metade de uma cebola bem picadinha e o molho de pimenta.

Pique de forma grosseira uns 4 dentes de alho.

Antes de colocar o frango na marinada faça furos com a ponta da faca por toda parte do frango (toda mesmo).

Passe toda a marinada pelo chester, abrindo cuidadosamente os furos e jogando o molinho, use o alho picado grosseiramente para enfiar nos furinhos feito com a faca.

Não esqueça de passar o molho por dentro do frango deixando-o bem lambuzado.

Tampe bem a vasilha e bote para descansar por 12 horas sempre dando uma mexida para garantir o sabor por toda parte, principalmente o peito.

Passada as 12 horas preaqueça o forno a 180°C.

Corte a outra metade da cebola em rodela grossas e junte com as fatias de bacon.

Recheie o chester, se achar que ainda tem espaço complete com mais bacon e mais cebola até o interior do Chester ficar bem cheio.

Feche o fundo do chester com palitos e, se preferir, amarre as perninhas.

Faça uma pasta de maionese com o que sobrou de alho (amasse), se preferir pode adicionar um pouco de orégano e lambuze todo o frango.

Unte a forma com um pouco de manteiga e coloque o Chester coberto com papel alumínio.

Deixe o Chester assar coberto por uma hora e depois retire todo alumínio.

Passado uma hora com o Chester coberto jogue o queijo parmesão por cima e deixe assando aberto por uma hora ou até ficar bem douradinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30451-chester-assado-delicioso.html>