CHESTER ASSADO AOS 12 ALHOS DA HELLMANN’S

INGREDIENTES

AVE:

Ave:Frango inteiro comum ou partes prediletas de frango - lavar com água com vinagre - para tirar o cheiro de frango cru

Ou chester ou peru - descongelar por 1 dia na geladeira antes e mais nada

MARINADA AOS 12 ALHOS DA HELLMANN'S (COM SEGREDINHOS - LEIA O MEU PREPARO):

Marinada aos 12 Alhos da Hellmann's (com segredinhos - leia o meu preparo):Suco de 2 limões grandes

12 dentes de alhos, amassados (1 cabeça inteira tem 9 dentes grandes)

1 cebola branca média (não pode ser liquidificada, tem que ser picada miudinho na tabua, faz a maior diferença, experiência de quem já assou este tempero muitas vezes)

1 pimenta dedo-de-moça vermelha das grandonas, sem sementes, picadinha (não pode faltar)

1 colher (sopa cheia) de colorau

1 colher (sopa cheia) de Fondor

1 colher (sopa cheia) de alecrim

1 colher (sopa cheia) de tomilho

1 colher (sopa rasa - comum) de orégano

1 colher (sopa rasa - comum) de sal

3 colheres (sopa cheias - mãe) de Hellmann's (125 g)

MODO DE PREPARO

TEMPO DAS FORNADAS TESTADAS PELA PRISCILA:

Tempo das Fornadas Testadas pela Priscila:Frango Inteiro Comum Assado aos 12 Alhos da Hellmann's (dos grandões) - 1 hora e 20 minutos de forno a 180°C, sem precisar cobrir com papel alumínio.

A casca fica bem crocante.

Sobrecoxas Assadas aos 12 Alhos da Hellmann's - quase 1 hora de forno (50 minutos exatos).

Chester da Perdigão aos 12 Alhos da Hellmann's - 2 horas de forno - sendo 1 hora e 20 minutos coberto com papel alumínio + 40 minutos descoberto.

Peru da Batavo - esse demorou muito - quase 4 horas de forno - 3 horas assado com papel aluminio + 40 minutos sem papel aluminio (segui certinho as instruções da embalagem).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44938-chester-assado-aos-12-alhos-da-hellmanns.html