CHESTER NATALINO

INGREDIENTES

1 chester (tamanho grande)

1 colher de sopa de alho triturado

2 colheres de sopa de vinho branco seco

1 xícara de chá de calda de laranja

2 cebolas inteiras

2 dentes de alho picados

Manteiga, sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o chester com todos os temperos, coloque as cebolas inteiras na cavidade do chester e deixe fixar o tempero por 8 horas.

Leve o chester ao forno em uma assadeira, colocando a manteiga.

Cubra com papel alumínio e deixe assar por 40 minutos cobertos. Apos assado retire o papel alumínio e de tempo em tempo jogue o tempero da assadeira para pegar mais gosto até dourá-los.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55426-chester-natalino.html