

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. Após assado retire o papel alumínio e de tempo em tempo jogue o tempero da assadeira para pegar mais gosto até dourá-los.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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