CHESTER DIFERENTE

INGREDIENTES

1 chester de aproximadamente 3 kg

1 kg de batatas

2 cebolas grandes picadas bem pequenas

5 dentes de alho socadinho

Cheiro verde a gosto

Manjericão a gosto

500 g de tomates picados sem pele e sem sementes

4 ovos cozidos

300 g de bacon frito bem crocante

100 g de uvas passas

1 farinha temperada

1 colher de sopa de alecrim

3 folhinhas de loro

Sal a gosto

Não esqueça que o chester já vem temperado

MODO DE PREPARO

Deixe o chester descongelar.

Pré-cozinhe as batatas.

Frite o bacon.

Cozinhe os ovos.

Acrescente os temperos, o bacon, as uvas, os ovos inteiros, as batatas com a farinha temperada.

Coloque esta farofa no interior da ave,intercalando com as batatas e os ovos.

Costure.

Coloque nun refratário,cubra com papel alumínio, leve ao forno por 1 hora em forno a 220°C, em seguida tire o alumínio e deixe mais 1 hora pra dourar.

Sirva com a decoração do seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55464-chester-diferente.html