

# 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
  - Manjeriço 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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