

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 num 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>