CHESTER NATALINO DA SOGRA

INGREDIENTES

1 chester

1 cebola grande

6 dentes de alho grande

1 colher de vinagre

2 colheres de óleo

1 copo com 2 dedos de aguá

1 colher de alecrim

1 colher de molho shoyu

1/2 colher rasa de cominho

3 colheres de azeite de oliva

MODO DE PREPARO

Leve ao liquidificador a cebola cortada ao meio, o alho, óleo, vinagre, água.

Depois de bem batido tempere o chester e acrescente o restante dos ingredientes.

Coloque dentro de um saco e deixe de molho de um dia pro outro.

Depois é só assar com o papel aluminio por 2 horas retira e deixa no forno até dourar.

Não acrescente sal, pois o chester já vem temperado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55769-chester-natalino-da-sogra.html