

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 água
- 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 alumínio por 2 horas retira e deixa no forno até dourar.

Não acrescente sal, pois o chester já vem temperado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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