

# Chester Recheado à Portuguesa



## Ingredientes

### Chester

300 ml de vinho branco seco  
2 cenouras cortadas em cubos  
1 talo de salsão  
2 cebolas cortadas em cubos  
1 folha de louro  
1 dente de alho inteiro  
Sal e pimenta a gosto  
1 chester

### Farofa Portuguesa

2 lingüiças calabresa cortadas em cubos  
4 colheres (sopa) de azeite  
1 cebola laminada  
8 azeitonas sem caroço e cortada  
3 ovos cozidos e cortados ao meio  
Cheiro verde a gosto  
Sal e pimenta a gosto  
2 xícaras de farinha de mandioca

## Modo de Preparo

### Chester

Deixe o chester marinado por no mínimo 4 horas com sal e pimenta à gosto. Retire do marinado. Em uma assadeira, coloque um pouco de óleo e coloque o chester recheado. Leve ao forno pré-aquecido e regue algumas vezes com cebola picada e azeite de oliva. No começo, embrulhe o chester com papel alumínio, no final retire para dourar, porém tampe as asas para não queimar. Aproximadamente 2h30 em forno a 180°.

### Farofa Portuguesa

Em uma panela coloque o azeite, a lingüiça e frite. Coloque as cebolas laminadas com as azeitonas, os ovos cozidos e cheiro verde. Acrescente a farinha de mandioca e corrija o sal. Recheie o chester e asse.

Rendimento 6 porções



## Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: [www.liquigas.com.br](http://www.liquigas.com.br)

**LIQUIGÁS**

 **PETROBRAS**