



Chester assado com crosta de Queijo Parmesão e ervas

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 02:30

🍽️ 8 Porções

Ingredientes

- 1 chester - aproximadamente 3 kg
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto
- Suco de 4 laranjas
- 500 ml de vinho branco
- 2 colheres (sopa) de mel
- 1/3 xícaras de farinha de pão tipo panko
- 1 e 1/2 xícaras de Queijo Parmesão Tirolez ralado
- Azeite de oliva extra virgem a gosto
- Alecrim fresco a gosto
- Tomilho fresco a gosto
- Salsinha fresca a gosto

Modo de Preparo

Preaqueça o forno a 200°C. Lave e seque bem o chester.

Depois, tempere com sal e pimenta-do-reino e coloque-o numa assadeira.

Regue com o suco de laranja e o vinho branco (para deixar o chester mais macio, coloque as cascas das laranjas espremidas

dentro da ave quando for assar).

Espalhe o mel sobre toda a pele do chester.

Cubra com papel-alumínio e asse por 1h30.

Retire o papel-alumínio e asse por mais 40 minutos ou até dourar.

Misture a farinha de pão panko com o Queijo Parmesão Tirolez ralado e coloque 2 colheres (sopa) de azeite e as ervas picadas.

Cubra todo o peito do chester e leve para gratinar.

Retire o chester da assadeira e peneire o molho.

Sirva acompanhado do molho e de acompanhamentos tradicionais natalinos.