TENDER SUPREME SALGADO

INGREDIENTES

1 tender bolinha

3 cebolas grandes

2 batatas grandes

1 pimentão vermelho grande

1 pimentão verde grande

1 pimentão amarelo grande

2 sachês de tempero em pó sabor carne

4 colheres (sopa) de manteiga

azeite de oliva extravirgem

1 maço de cheiro-verde

bacon em fatias

MODO DE PREPARO

Em uma panela pequena, derreta a manteiga e adicione o tempero em pó.

Mexa até obter mistura homogênea.

Reserve para engrossar e adquirir a consistência cremosa.

Corte o tender em fatias (não muito finas) e reserve.

Corte a batata, cebola e pimentões em rodelas.

Forre o fundo de um refratário médio primeiro com batatas, cebola e pimentões (não utilizar todas as cebolas e pimentões).

Deite o tender sobre o colchão de batatas, cebola e pimentões.

Entre as fatias do tender, pincele o molho/creme e recheie com o bacon, cebola e pimentão.

Adicone o cheiro-verde sobre o tender e regue com azeite a gosto.

Leve ao forno preaquecido a 240° C por 40 minutos coberto com papel-aluminio.

Retirar o papel-alumínio e assar por 10 minutos a 240 °C.

Agora só saborear.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19028-tender-supreme-salgado.html