

TENDER AO MOLHO DE LARANJA (FÁCIL)

INGREDIENTES

1 kg de tender
cravinhos
1 colher (sopa) de manteiga
4 laranjas bahia
3 colheres (sopa) de açúcar (30 g)
1 colher (sopa) de mostarda
noz-moscada
sal
1 colher de amido de milho

MODO DE PREPARO

TENDER:

Tender:Faça cortes no tender formando losangos.

Nas arestas, espete os cravinho (escolha um lado do tender).

Esprema o suco de 3 laranjas e reserve.

Parta uma laranja ao meio e corte uma metade em fatias e a outra metade esprema na bandeja por cima do tender.

Coloque as fatias da laranja junto com o tender e mais 25 ml do suco da laranja.

Adicione uma colher de manteiga em cima do tender (se não achar necessário, não coloque).

Cubra com papel-alumínio e leve ao fogo por 40 minutos a 200° C.

Na metade do tempo, regue com o suco da laranja que está na bandeja e cubra novamente.

Ao final, descubra o tender e regue abundantemente com o suco de laranja que está na bandeja.

Deixe até dourar e os losangos fiquem levemente abertos (mais 10 minutos aproximadamente).

MOLHO DE LARANJA:

Molho de laranja:Misture o suco das 3 laranjas, aproximadamente 300 ml, com 2 colheres (sopa) de açúcar e uma colher de mostarda.

Dependendo da acidez da laranja adicione mais uma colher de açúcar e uma pitada de sal.

Leve ao fogo baixo e adicione a gosto a noz-moscada.

Adicione 1 colher de maisena.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19315-tender-ao-molho-de-laranja-facil.html>