

TENDER AO MOLHO SALGADO

INGREDIENTES

1 kg tender

50 g de bacon

2 colheres de margarina

1 sachê de tempero

1 cebola

3 batatas

pimentão

salsa

100 ml de azeite

MODO DE PREPARO

Corte o tender em fatias não muito finas e reserve em um refratário.

Em um recipiente, aqueça a margarina, adicione o sachê de tempero e faça um creme.

Corte a cebola, o pimentão e a salsa e vá adicionando em cima do tender junto com o creme.

Corte o bacon em tiras, a batata em pedaços e vá decorando a forma.

Regue com azeite e cubra com papel-alumínio.

Preaqueça o forno a 180° C por 15 minutos e asse por 20 minutos a 240°C.

Retire o papel-alumínio e deixe dourar por mais 10 minutos.

Sirva com arroz e purê de batatas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25280-tender-ao-molho-salgado.html>