

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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