

TENDER COM ABACAXI

INGREDIENTES

2 kg de tender semi-desossado

cravo-da-índia

3 colheres de mostarda

3 copos suco de abacaxi

5 colheres sopa de vinagre branco

3 colheres sopa de molho inglês

1 lata de rodelas de abacaxi

MODO DE PREPARO

Risque o tender como um xadrez e coloque os cravos nas emendas.

Misture todos os ingredientes e jogue no tender cobrindo com papel alumínio.

Asse em forno alto a 240°C por, aproximadamente, 30 minutos.

Tire o papel alumínio e deixe assar por mais 30 minutos.

Regue sempre para não ressecar.

Deixe dourar.

Depois só colocar as rodelas de abacaxi.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29984-tender-com-abacaxi.html>