

SALPICÃO DE TENDER

INGREDIENTES

- 1 tender
- 1 cebola ralada
- 1 cenoura ralada
- 1 lata de ervilha
- 1 xícara (chá) de mussarela ralada
- 1 punhado de uva passa
- azeitona preta picada
- azeitona verde picada
- azeite à vontade
- orégano à vontade
- 1/2 vidro de maionese
- 1 colher sopa de requeijão
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 1 pacote de batata palha

MODO DE PREPARO

Passar manteiga e mostarda no tender todo, colocar em uma travessa, cubra com papel alumínio e leve ao forno por 30 minutos.

Deixe esfriar. Coloque o tender em uma tábua corte ao meio e tire a pele. Corte por partes e com a ajuda de um garfo vá amassando até desfiar, partes que ficarem maiores pique com a faca.

Coloque em uma travessa, junte os ingredientes acima por partes e vá mexendo. Não precisa colocar sal, pois o tender já tem o suficiente e a batata palha, coloque apenas na hora de servir!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36273-salpicao-de-tender.html>