

# TENDER MINEIRO

## INGREDIENTES

3 kg de t nder

2 copos tipo americano de vinho branco

1 pitada de noz-moscada

sal e pimenta-do-reino a gosto

 leo

cravos-da- ndia

1 xícara de chá de suco de abacaxi

1/2 xícara de chá de açúcar mascavo

1/2 xícara de chá de molho de soja

## MODO DE PREPARO

Limpe o tender e perfure em vários lugares.

Junte o vinho, suco de abacaxi, açúcar mascavo, molho de soja, sal, pimenta e misture bem.

Faça cortes e espete-o com cravo-da- ndia.

Deixe descansar por 2 horas sempre virando o t nder.

Depois coloque na assadeira e regue com o molho que ele estava.

Regue também com  leo e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno preaquecido para assar por 1 hora e de vez enquanto vire e regue com o molho da assadeira. Depois desse tempo retire o papel alumínio e deixe dourar.

Retire e sirva com farofa.

 2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/36885-tender-mineiro.html>