

TENDER AO MOLHO BRANCO

INGREDIENTES

- 1 tender de uns 2 kg
- cravo-da-índia
- 1 cebola picada
- 1 caixa de creme de leite
- 1 vidro de leite de coco
- sal a gosto
- 1 dente de alho amassado
- 1 copo de vinho
- 1 colher de azeite

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Refogar o alho e a cebola no azeite até dourar.

Colocar o leite de coco, em seguida o creme de leite, mexa bem.

Colocar o sal, pimenta-do-reino e ervas-finas a gosto, mexa bem até levantar fervura.

TENDER:

Tender: retire o tender da embalagem, passe a faca nele fazendo uns cortes nele todo, regue com o vinho e finque os cravos-da-índia, nos cortes e enrole no papel alumínio.

Leve ao forno por uma hora, retire o papel alumínio e deixe por mais uma hora.

Retire do forno e fatie, coloque em um prato de vidro e cubra com o molho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44339-tender-ao-molho-branco.html>