

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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