

MINITENDER AO CREME DE ALHO E CEBOLA

INGREDIENTES

1 minitender sem osso defumado

50 ml azeite

2 dentes de alho

2 colheres de margarina

cravos a gosto

1/2 cebola cortada em cubos

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Faça leves cortes no tender na vertical e depois na horizontal.

Coloque cravos nas interseções dos cortes.

Bata o azeite, alho, cebola, margarina e orégano no liquidificador até obter um creme homogêneo.

Forre uma forma com papel alumínio coloque o tender e passe metade do creme sobre toda superfície.

Feche o papel alumínio em forma de pacote sem grudar no tender (deixando folgado) e leve ao forno preaquecido.

Após 20 minutos abra e passe o restante do creme (cuidado com os vapores).

Sugestão: sirva com arroz.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55182-minitender-ao-creme-de-alho-e-cebola.html>