



Tender recheado com Queijo Suíço e abacaxi

Tempo de Preparo: Rende:

🕒 01:00

🍽️ 6 Porções

Ingredientes

- 1 tender (aproximadamente 1 kg)
- 400 g de Queijo Suíço Tirolez cortado em fatias
- ½ maço de alecrim
- 1 abacaxi cortado em cubos pequenos
- 2 colheres (sopa) de vinagre de vinho branco
- 2 colheres (sopa) de azeite extravirgem
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Modo de Preparo

Preaqueça o forno 200 °C.

Corte o tender em fatias, mas não vá até o fim para não soltar uma das outras.

Leve ao forno por 30 minutos.

Enquanto isso, em uma frigideira, refogue o abacaxi no azeite. Quando a água toda secar, acrescente o vinagre de vinho e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto.

Retire o tender do forno e coloque as fatias de Queijo Suíço Tirolez entre as fatias de tender e o alecrim por cima.

Volte ao forno e deixe mais 15 minutos ou até o queijo derreter por completo.

Sirva acompanhado de uma boa farofa de
Natal!