

# COPA-LOMBO COM MOSTARDA E MEL

## INGREDIENTES

1/2 kg copa-lombo suíno

1 colher (sopa) de maionese

1 colher (sopa) de mostarda

6 colher (sopa) de mel

1 limão

3 colheres (sopa) de molho de soja

sal a gosto

pimenta-do-reino branca moída na hora a gosto

## MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes e temperar a carne (use o suco de limão), faça furos com garfo para o tempero "pegar" melhor.

Coloque a carne junto com o molho num saco plástico próprio para assar.

Coloque numa assadeira e levar ao forno médio por mais ou menos uma hora.

Abrir o pacote e deixar terminar de dourar.

Servir em seguida.

Sugestão de acompanhamento: arroz branco, purê de maçã e salada verde.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13632-copa-lombo-com-mostarda-e-mel.html>