

LOMBO DE FAZENDA

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 kg de lombo
- 2 cebolas raladas
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 ramo de alecrim fresco debulhado
- 1 colher (sopa) de pimenta-do-reino
- 4 colheres (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes, depois perfure e massageie o lombo inteiro.

Deixe de um dia para outro.

Coloque 6 cebolas cortadas em pétalas e adicione as 4 colheres de margarina.

Depois embrulhe a forma com papel-alumínio e leve ao forno a 200° C e deixe cozinhar por mais ou menos 2 horas.

Após, retirar o papel-alumínio leve ao forno por 30 minutos ou até ficar dourado.

Depois de dourar coloque o lombo pra esfriar.

O molho que formou na assadeira leve a um tremepe em fogo médio até a cebola reduzir e o molho ficar espesso.

Corte em tiras fininhas e despeje o molho por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14440-lombo-de-fazenda.html>