

LOMBO RECHEADO COM FAROFA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 2 copos de farinha de milho

1 cebola ralada

100 g de calabresa em cubos pequenos

50 g de bacon

1/2 xícara de passas (opcional)

MODO DE PREPARO

Abra o lombo no formato de um bife.

Tempere e deixe descansar por 30 minutos.

Enquanto isso, frite a cebola, o bacon e a calabresa até dourar.

Em seguida, coloque a farinha de milho.

Adicione a farofa em cima do lombo, enrole como um rocambole e passe o barbante.

Leve para assar no forno ou na panela com um pouco de manteiga.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15628-lombo-recheado-com-farofa.html>