

# LOMBINHO DE PORCO

## INGREDIENTES

1/2 kg de lombinho

250 g pancetta

tomates

presunto

cebola

alho, pimenta do reino, sal, salsa picante

14 batatas pequenas e 3 cenouras picadas

1 copo (americano) de vinho branco

1 copo (americano) de cerveja

## MODO DE PREPARO

Tempere o lombinho com os temperos e adicione meio copo de cerveja e meio copo de vinho branco.

Deixe por no mínimo 8 horas.

Depois tire o miolo do lombinho e comece a rechear com o presunto o bacon, os tomates, e mussarela. Enrole no papel-alumínio 3 vezes e leve ao fogo (140° C) por 3 horas.

Retire o papel-alumínio e coloque para esfriar.

Enquanto esfria, cozinhe as batatas e as cenouras deixando um pouco dura.

Corte o lombinho e acrescente as batatas e as cenoura.

Leve ao forno por 20 minutos e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/16794-lombinho-de-porco.html>