LOMBO ASSADO COM MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

800 g de lombo (peça)

1 cebola picada

4 dentes de alho amassados

suco de 1 limão

suco de 3 laranjas

1/2 xícara de vinagre

1/2 xícara de azeite

2 colheres (sopa) de mostarda

1 colher (chá) de amido de milho

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto

orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a cebola, alho, suco de laranja, suco de limão, azeite, vinagre, sal, pimenta e orégano

Na peça de lombo, faça pequenos furos com uma faca pequena

Em uma tigela, coloque o lombo e a mistura de temperos

Preaqueça o forno a 200° C

Asse por 40 minutos (200°), retire o papel

O caldo dos temperos, leve à panela para ferver

Acrescentar a mostarda e 1 colher (chá) de amido dissolvido em 1/2 xícara de água

Deixe ferver, mexendo até virar um molho homogêneo

Retire a carne do forno, deixe descansar e fatie

Podem ser colocadas batatas cozidas junto à carne na assadeira até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1704-lombo-assado-com-molho-de-laranja.html