

ESCONDIDINHO DE BATATA COM LOMBO DE PORCO DESFIADO

INGREDIENTES

- 4 batatas grandes cozidas e amassadas
- 1 ovo
- 300 g de lombo (dessalgado) aproximadamente
- 1 tomate sem sementes picadinhos
- 1 cebola picadinha
- 2 dentes de alho amassadinhos
- salsa e cebolinha picadinhas e a gosto
- 1 colher (sopa) de óleo para refogar o lombo

MODO DE PREPARO

- Depois das batatas cozidas, tempere-as com sal e misture o ovo.
- Numa panela de pressão, coloque o óleo, alho, cebola, tomate e colorau.
- Deixe cozinhar por uns 30 minutos.
- Deixe a pressão acabar, abra e observe se o lombo está bem molinho.
- Caso esteja, espere esfriar, desfie e deixe misturado nos molho do cozimento.
- Coloque os temperinhos verdes e acerte o sal caso necessário for.
- Num pirex, coloque metade do purê, espalhe por cima o lombo desfiado e o molho.
- Espalhe por cima o restante do purê.
- Leve ao forno por uns 15 minutos e sirva quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17646-escondidinho-de-batata-com-lombo-de-porco-desfiado.html>