

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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