

LOMBO NA PANELA DE PRESSÃO

INGREDIENTES

1 kg de lombo de porco

1/2 colher (chá) de noz-moscada ralada

4 colheres (sopa) de azeite

2 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de vinho branco seco

2 colheres (sopa) de molho inglês

3 colheres (sopa) de salsinha picada

1 caixa de creme de leite

sal, pimenta-do-reino, alecrim, coentro a gosto

MODO DE PREPARO

Tempere o lombo de porco com sal, pimenta, noz-moscada, alecrim, coentro, molho inglês, 1/2 xícara de vinho branco seco.

Deixe tomar gosto de um dia para outro.

Em uma panela de pressão, aqueça o azeite em fogo médio, coloque o lombo de porco e frite até dourar de todos os lados.

Acrescente o leite, 1/2 xícara de vinho branco e a salsinha picada.

Deixe levantar fervura, tampe a panela e cozinhe por 30 minutos contados após o inicio da pressão.

Tire a pressão e abra a panela.

Retire a carne com cuidado e transfira para uma travessa.

No molho que sobrou na panela, acrescente a caixa de creme de leite.

Misture bem e espere levantar fervura.

Regue o lombo de porco com este molho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19114-lombo-na-panela-de-pressao.html>