

LOMBO CAIPIRA

INGREDIENTES

1 kg e 500 g da parte do meio do lombo

2 colher (sopa) de sal

1/2 colher pimenta-do-reino

4 pimentas bode

10 dentes de alho

1/2 limão

1/2 copo de óleo

MODO DE PREPARO

Misture os temperos acima e soque com pilão.

Abra o lombo como se fosse fazer um bifão (não faça como rocambolé).

Passes todos os temperos, o limão e o óleo em toda a superfície.

Deixe marinar por 2 horas na geladeira.

Coloque em uma forma de metal untada, usando também o caldo da marinada, cobrindo com papel-alumínio.

De preferencia, coloque em forno a lenha e deixe por 1 hora e 30 minutos.

Depois desse tempo, retire o papel-alumínio e deixe assar até pegar cor de assado (o importante é ir acrescentando o caldo do fundo da forma constantemente na parte superior do lombo).

Sirva com mandioca cozida, feijão tropeiro e arroz ao alho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19546-lombo-caipira.html>