

LOMBO DE PORCO ASSADO ESPECIAL

INGREDIENTES

1 kg de lombo de porco sem osso
1 colher de mostarda
1 colher de orégano
pimenta-do-reino a gosto
sal a gosto
suco de 1 limão grande
6 dentes de alho
salsinha e cebolinha a gosto
4 batatas grandes
azeite
sal

MODO DE PREPARO

Misture todos os ingredientes (alho, sal, mostarda, orégano, salsinha, cebolinha, limão e pimenta-do-reino).

Formará um caldo que irá temperar o lombo.

Faça furos na peça inteira de lombo para que o tempero penetre na carne com mais facilidade.

Envolva toda a carne com o tempero e deixe descansar por aproximadamente 1 hora.

Sempre regando com o tempero por cima.

Coloque a carne em uma fôrma e ao redor coloque rodela de batata, coloque um fio de azeite e sal sobre elas.

Cubra a fôrma com papel-alumínio e leve ao forno preaquecido por 1 hora.

Após, retire o papel e deixe mais ou menos 1 hora em fogo médio, a cada 10 minutos olhe a cor, pois vai ficando moreno.

Quando achar que a aparência está boa, retire do forno e corte o lombo em fatias de aproximadamente 1,5 cm.

Sirva com o acompanhamento que preferir e não esqueça de pingar umas gotas de limão.

Se apreciar, uma taça de vinho vai muito bem.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19789-lombo-de-porco-assado-especial.html>