

# LOMBO RECHEADO DE FESTA

## INGREDIENTES

1,5 de lombo  
1 linguiça calabresa  
5 dentes de alho  
2 cebolas cortadas em rodelas  
1 colher (sopa) de sal  
2 caldos de galinha  
pimenta-do-reino a gosto

## MODO DE PREPARO

Faça um furo no centro do lombo no sentido do comprimento, use uma faca grande.  
Coloque a linguiça inteira neste furo.  
Aqueça um panela com um fio de óleo.  
Coloque o lombo para dourar virando para que doure todos os lados.  
Coloque o alho socado com o sal, o caldo de galinha e a pimenta.  
Adicione a cebola e mexa mais um pouco.  
Agora adicione água fervente, até cobrir a carne e deixe cozinhar por 1 hora.  
Depois de cozido espere esfriar bem  
Agora é só fatiar, colocar no tabuleiro com um pouco do molho do cozimento e aquecer no forno.  
Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20324-lombo-recheado-de-festa.html>