

LOMBO RECHEADO DE FESTA

INGREDIENTES

1,5 de lombo

1 linguiça calabresa

5 dentes de alho

2 cebolas cortadas em rodela

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20325-lombo-recheado-de-festa-2.html>