

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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