

LOMBO SUÍNO RECHEADO COM FAROFA DE PINHÃO

INGREDIENTES

2 kg de lombo de porco

3 cebolas de cabeça

7 dentes de alho

cebolinha e salsinha a gosto

alecrim

orégano

sal e pimenta a gosto

15 grãos de pinhão

50gr de bacon em cubinhos

1/2 cenoura média ralada

½ xícara de vinagre

½ xícara de água

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 2 e 1/2 cebolas de cabeça, 5 dentes de alho, salsinha, cebolinha, pimenta, sal, alecrim, orégano, a água e o vinagre, ficando um molho verde.

Cozinhe o pinhão, descasque e triture no liquidificador/processador.

Em uma panela, frite o bacon, 1/2 cebola e o alho.

Adicione o pinhão triturado, a cenoura, salsinha e cebolinha a gosto, deixe cozinhar um pouco e acerte o sal.

Faço um furo no centro do lombo, para recheiar.

Coloque a farofa de pinhão aos poucos e feche o furo na lateral com linha, palitos ou com a própria carne.

Coloque o lombo em um refratário grande, e despeje o molho do liquidificador por cima.

Deixe marinando por 12 horas.

Transfira o lombo para um refratário que vá ao forno.

Asse em 200º C, por 2 horas.

Nas primeiras 1 hora e 30 minutos, deixe o lombo coberto com papel alumínio, depois descubra e deixe dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22477-lombo-suino-rechulado-com-farofa-de-pinhao.html>