

# 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.

Faça um furo no centro do lombo, para rechear.

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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