

# LOMBO DE PORCO RECHEADO COM LINGUIÇA E AZEITONAS

## INGREDIENTES

- 1 lombo de porco de aproximadamente 1 e 1/2 kg
- 2 limões
- 1 "perna" de linguiça calabresa ou outra de sua preferência
- azeitonas verdes ou pretas sem sementes e na quantidade que quiser (coloquei umas 10)
- 1 cebola grande picada
- 2 dentes de alho picadinhos
- 2 folhas de louro (opcional)
- 1/2 copo de vinho tinto misturado em 1/2 de água
- sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Limpe o lombo de porco, passe o suco dos limões.

Retire o suco dos limões.

Tempere o lombo de porco com a cebola picada, os alhos picadinhos e o vinho misturado com a água.

Coloque num saco plástico, retire o máximo possível do ar e leve à geladeira, por aproximadamente, 8 horas.

Retire da geladeira, só então coloque o sal, pois antes ele tem a tendência de desidratar a carne.

Faça perfurações no lombo e enfie as linguiças e as azeitonas.

Coloque o lombo recheado e os temperos numa panela de pressão e leve ao forno por uns 15 minutos. Retire a pressão aos 10 minutos para ver se está cozida.

Após cozimento na panela de pressão, coloque tudo num tabuleiro e leve ao forno para assar e ficar douradinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/23500-lombo-de-porco-recheado-com-linguica-e-azeitonas.html>