

LOMBINHO COM MOLHO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

- 1 peça de lombinho de porco
- 1 cebola grande
- 4 dentes de alho amassados
- 1/3 xícara de vinagre de maçã
- pimenta do reino a gosto
- 1 colher de sobremesa de açúcar
- sal a gosto
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 1 copo de suco de maracujá, preparado com 2 maracujás

MODO DE PREPARO

Tempere o lombinho com sal, alho, vinagre e pimenta, cubra com papel laminado e deixe na geladeira de um dia para o outro.

Em uma panela grande, que caiba o lombinho inteiro, aqueça o óleo e deite o lombinho temperado.

Vá virando o lombinho para dourá-lo por igual.

Quando secar toda a água que sorou da carne, cubra com água fervendo, tampe a panela e deixe-o no fogo brando.

Quando a água secar, adicione a cebola picada e cubra novamente com água fervendo.

Quando a água secar novamente, verifique se o lombinho está macio, se não estiver cubra-o novamente com água e deixe secar, até que a carne fique bastante macia.

Assim que secar a água, deixe fritar no molho, doure e acrescente o suco de maracujá e o açúcar.

Deixe o molho engrossar e retire do fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23745-lombinho-com-molho-de-maracuja.html>