

# LOMBO COM QUEIJO E BACON DA LÊ

## INGREDIENTES

1 kg lombo de paco  
15 a 20 fatias de queijo fatiado  
15 a 20 fatias de bacon  
azeite  
4 dentes de alho picadinhos  
1 colher (sopa) de massa de pimentão  
1 copo de vinho branco  
sal e pimenta  
oregãos ou outros temperos a gosto

## MODO DE PREPARO

Junte os dentes de alho, a massa de pimentão, o azeite e os temperos e misture bem.  
Envolva o lombo com esta pasta e deixe descansar algumas horas.  
Leve a assar num tabuleiro onde se colocou o vinho e um pouco de água.  
Quando estiver quase assado, corte o lombo em fatias (mas não corte completamente até embaixo).  
Coloque uma fatia de queijo e uma de bacon em cada sitio de corte.  
Leve novamente ao forno até alourar o bacon e derreter o queijo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25181-lombo-com-queijo-e-bacon-da-le.html>