

LOMBO COM QUEIJO E BACON DA LÊ

INGREDIENTES

1 kg lombo de poco
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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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