

LOMBO RECHEADO COM PÃO DE FORMA

INGREDIENTES

4 fatias do pão grão sabor multigrãos cortado em pequenos cubos

1 peça de lombo (1 kg)

3 colheres (sopa) de ervas frescas picadas

1 xícara (chá) de vinho branco seco

1 xícara (chá) de castanhas picadas

½ xícara (chá) de frutas secas picadas

½ cebola descascada e picada

2 dentes de alho amassados

2 colheres (sopa) de azeite

1 colher (chá) de sal

suco de 1 laranja

pimenta-do-reino moída a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque o pão, as ervas, o alho, a cebola, o azeite, a laranja, a pimenta, as castanhas e as frutas secas.

Misture tudo até obter uma consistência de farofa.

Abra a peça de lombo em uma forma e tempere com sal.

No meio da carne coloque a farofa e enrole o lombo como um rocambole, fechando com palitos ou barbante.

Reserve o que sobrar da farofa.

Regue a carne com o vinho e distribua o resto da farofa pela assadeira e sobre o lombo.

Cubra com o papel alumínio e leve ao forno médio por 40 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe no forno por mais 20 minutos, para dourar.

Por fim, retire do forno e sirva fatiado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25973-lombo-recheado-com-pao-de-forma.html>