

LOMBO DE PORCO COM BATATAS E CEBOLAS AO FORNO

INGREDIENTES

1 lombo de porco (aproximadamente 1,5 kg)

2 cebolas picadas em cubos

1 taça de vinho branco seco

3 dentes de alho picados

alecrim, louro e salsa a gosto

sal e pimenta do reino a gosto

10 batatas pequenas descascadas

10 cebolas pequenas descascadas

1/2 xícara de óleo

MODO DE PREPARO

Coloque o lombo já limpo num pirex, junte o sal, a pimenta, a cebola picada, o alho picado, a salsa, o alecrim e folhas de louro.

Massageie bem a carne, junte o vinho e deixe na geladeira por 4 horas coberto com filme plástico para pegar o gosto.

Dê uma leve cozida nas batatas.

Junte o óleo no pirex, juntando também as batatas e as cebolas (como na foto).

Leve ao forno médio coberto com papel alumínio por aproximadamente 1 hora e 20 minutos.

Retire o papel alumínio e deixe dourar por mais 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26548-lombo-de-porco-com-batatas-e-cebolas-ao-forno.html>