

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.

©2024 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>