

LOMBO DE PORCO RECHEADO VANINHO

INGREDIENTES

1 lombo de porco com osso de aproximadamente 30 a 35 centímetros

200 g de linguiça calabresa

200 g de bacon

1 cenoura

alho a gosto

sal a gosto

pimenta-do-reino a gosto (opcional)

suco de limão a gosto

200 ml de molho madeira

MODO DE PREPARO

Faça furinhos no lombo e recheie com tirinhas (1 cm x 3 cm) de bacon, calabresa e cenoura.

Amasse o alho juntamente com o sal e esfregue bem no lombo, lembrando que a carne de porco exige sempre um pouco mais de sal que a carne bovina.

Se preferir tempere com pimenta-do-reino a gosto.

Regue com suco de limão.

Coloque na geladeira e deixe de um dia para o outro.

No dia seguinte, coloque em uma forma untada e cubra com papel alumínio.

Leve ao forno e deixe assar por 1 hora e 30 minutos.

Em seguida, retire o papel alumínio e continue assando, até que fique dourado.

Sirva fatiado e acompanhado do molho madeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27412-lombo-de-porco-recheado-vaninho.html>