

LOMBO RECHEADO

INGREDIENTES

850 g de filé de porco
50 g de crammerries secos (pode substituir por uva passa)
25 g de pistache
50 g de baby espinafre
2 dentes de alho
50 g de cebola
1 copo de iogurte grego
1 colher de sopa de azeite de oliva
1/4 copo de suco de laranja
orégano
sal e pimenta
alecrim

MODO DE PREPARO

Corte o filé de porco ao meio e tempere com sal e pimenta.
Em seguida passe uma boa quantidade de iogurte grego no filé.
Coloque uma boa quantidade de espinafre, crammerries e o pistache.
Por último, coloque a cebola, o alho e o alecrim.
Feche a carne com palito, para dar estabilidade e o recheio não sair pelos lados.
Em seguida, passe o barbante na carne toda para que o recheio fique no interior.
Para dar mais sabor a carne, faça uma marinada de iogurte.
Coloque o iogurte grego restante, o azeite de oliva, o suco de laranja e os temperos.
Misturei tudo e coloque a carne para marinar durante 1 hora.
O filé foi assado a 250°C durante 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28055-lombo-recheado.html>