

LOMBO RECHEADO

INGREDIENTES

850 g de filé de porco

50 g de cranberries 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, cranberries 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 marinhar durante 1 hora.

O filé foi assado a 250°C durante 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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