LOMBO DE PORCO RECHEADO COM QUEIJO E GOIABADA CASCÃO

INGREDIENTES

Lombo

4 kg de lombo de porco cortado em forma de manta

sal e pimenta branca moída na hora a gosto

1 kg de queijo fresco branco

1 kg de goiabada cascão

Farofa

500 g de farofa pronta tradicional

200 g de farofa pronta com cebola

200 g de farofa pronta com soja

100 g de bacon

300 g de linguiça toscana

2 cebolas médias cortadas em cubinhos

4 dentes de alho bem picadinhos

200 g de manteiga

100 ml de óleo de soja

2 pimentas dedo de moça sem sementes e picadas bem miúdas

cheiro-verde a gosto

Para o molho

300 g de jabuticabas

400 ml de água

2 colheres (sopa) de balsâmico reduzido

1 colher de açúcar mascavo

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Abra a peça do lombo em forma de manta e tempere com sal e pimenta

Corte o queijo branco e a goiabada cascão em fatias de meio centímetro de espessura cada

Coloque a goiabada cascão por cima do queijo

Frite em uma frigideira grande ou assadeira para dar uma selada e cubra com papel

Leve ao forno a 200° C por 2 horas

Se o seu forno tiver bom rendimento pode ficar pronto antes de duas horas

Coloque as jabuticabas sem casca para cozinhar em água quente e deixe reduzir por 10 minutos

Acrescente o açúcar mascavo e vinagre balsâmico reduzido e uma pitada de sal, mexa e deixe descansar

Para a farofa

Frite as linguiças até ficarem bem douradas e reserve

Quando estiver dourada, acrescente a farofa tradicional, a farofa com cebola e a farofa com soja

Incorpore a manteiga e, quando derreter, retire do fogo, acrescente o cheiro

Retire o lombo do forno, remova o barbante e o coloque em uma travessa

Coloque o molho em uma vasilha ao lado, e do outro lado a farofa especial

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2871-lombo-de-porco-recheado-com-queijo-e-goiabada-cascao.html