

# LOMBO ASSADO DESCANSADO NA LARANJA

## INGREDIENTES

4 kg de lombo ou pernil

6 laranjas

8 dentes de alho

1 cebola grande

alecrim

manjericão

sal a gosto

4 batatas médias para acompanhar

## MODO DE PREPARO

Faça furos em todo o lombo.

Dentro dos furos coloque o alho e a cebola picados em pequenos cubos.

Adicione o suco das laranjas, sal, alecrim e o manjericão por todo o lombo.

Deixe descansar por, no mínimo, 4 horas.

Coloque o lombo em uma assadeira e cubra-o com papel alumínio, deixe assando por 1 hora e 30 minutos.

Verifique se a carne está cozida, estando retire o papel alumínio.

Adicione as batatas cortadas em rodelas e deixe o lombo dourar por mais 2 horas e 30 minutos.

O tempo pode variar dependendo da potência do forno, essa receita foi feita em um forno em potência média.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29748-lombo-assado-descansado-na-laranja.html>