

LOMBO ASSADO DESCANSADO NA LARANJA

INGREDIENTES

4 kg de lombo ou pernil
6 laranjas
8 dentes de alho
1 cebola grande
alecrim
manjeriço
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 manjeriço 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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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