

LOMBO SUÍNO À MODA DO CHEF CARLOS ASSIS

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de lombo de porco
1/2 kg de batata doce cozida e amassada
200 g de mortadela defumada cortada em tiras
2 cenouras (médias) raladas grossas
200 g de castanha-do-pará triturada
sal e tempero a gosto
2 colheres (sopa) de mel e 2 colheres (sopa) de mostarda misturadas
1 sachê cravo da índia
decoração a gosto
barbante para amarrar

MODO DE PREPARO

Abra o lombo em forma de manta, tempere a gosto e deixe marinar por 12 horas.

Depois de marinar o lombo, espalhe a batata doce amassada sobre a manta, salpique a castanha-do-pará por cima da batata doce, cubra com uma camada de mortadela defumada e por cima da mortadela espalhe a cenoura ralada.

Enrole como em um rocambole, amarre com barbante e coloque em uma assadeira.

Cubra com papel alumínio e asse por 60 minutos em forno a 250°C.

Passado esse tempo verifique se a carne está macia.

A carne estando macia, passe a mistura de mel com mostarda e deixe corar.

Depois de assado, retire o barbante, enfeite espetando cravos-da-índia e decore a gosto.

Sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30222-lombo-suino-a-moda-do-chef-carlos-assis.html>