

LOMBO NA PANELA DE PRESSÃO COM VINHO

INGREDIENTES

- suco de 1/2 limão
- 1 kg de lombo de porco
- 1 colher de sopa de sal
- 3 dentes de alho amassados
- pimenta-do-reino a gosto
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 cebola grande picada
- salsinha e cebolinha picadinhos a gosto
- 1 xícara de chá de vinho tinto seco
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de água quente
- 1 caldo de carne
- 1 colher (sobremesa) de amido de milho dissolvido em um pouco de água

MODO DE PREPARO

Misture o sal, o alho, o limão e a pimenta.

Fure o lombo com a faca e passe o tempero nos dois lados, deixe marinar por 30 minutos ou mais.

Coloque em uma panela a água com o caldo de carne e leve para ferver.

Na panela de pressão coloque o óleo e o açúcar.

Assim que o açúcar começar a dourar coloque a carne e deixe-a dourar dos dois lados.

Acrescente a cebola e misture até murchar.

Acrescente o cheiro verde e o vinho, misture e tampe por 3 minutinhos.

Despeje a água fervente e tampe a panela.

Assim que pegar pressão conte 30 minutos.

Ficará um caldo no fundo da panela que deve ser engrossado com o amido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30402-lombo-na-panela-de-pressao-com-vinho.html>