

LOMBO DE PORCO AO MOLHO

INGREDIENTES

1/4 xícara óleo de milho
1 kg Lombo de porco
1 xícara vinho branco seco
1 colher de sopa farinha de trigo
1 xícara creme de leite fresco
1 cebola picada
2 limão
3 dentes alho espremidos e picados
3 tomates sem pele e em cubos pequenos
3 maçã ácida (verde), sem casca, sementes e em cubos pequenos
pimenta-do-reino moída na hora e sal a gosto

MODO DE PREPARO

Corte o lombo de porco em cubinhos.

Numa tigela, tempere com sal e pimenta-do-reino moída na hora.

Esprema os limões e junte o vinho branco. Esfregue bastante o tempero no lombo. Cubra e deixe marinar por 15 minutinhos.

Numa panela, ponha o óleo e refogue a cebola e o tomate, sempre mexendo muito bem.

Junte a maçã e despeje 1 xícara de água quente.

Continue misturando e coloque sal. Tampe e cozinhe em o fogo baixo.

Quando a carne estiver macia (se precisar, adicione água quente), jogue a farinha e mexa bem.

Logo depois coloque o creme de leite fresco.

Ferva e apague o fogo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32754-lombo-de-porco-ao-molho.html>