

# COPA LOMBO FÁCIL

## INGREDIENTES

1 kg de copa lombo em peça única

2 limões

1/2 colher (sopa) sal de ervas

pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

abacaxi para decorar

## MODO DE PREPARO

Tempere o copa lombo no dia anterior com o suco de dois limões, o sal de ervas (a receita do site) e a pimenta.

Coloque a carne em assadeira ou refratário.

Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio (180ºC) por 90 minutos.

Retire o papel alumínio e veja se já está macia.

Leve ao forno novamente sem o papel alumínio para dourar por cerca de 30 a 45 minutos. Enfeite com abacaxi em rodelas e sirva com arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/33303-copa-lombo-facil.html>