

LOMBO COM BATATAS AO MOLHO BRANCO E PARMESÃO

INGREDIENTES

- 500 g de lombo de porco
- 400 g de batata
- 1 lata de creme de leite
- 100 g de queijo parmesão ralado
- 4 dentes de alho
- 1 cebola picada
- Sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

MOLHO:

Molho: Em uma panela doure o alho e a cebola.

Quando o alho e a cebola estiverem bem dourados, coloque o creme de leite e o queijo parmesão, misturando-os até o queijo derreter.

Prove o molho e, caso sinta necessidade, coloque mais sal.

Continue misturando até engrossar, tomando cuidado para não talhar.

Tire o lombo do forno e coloque o molho por cima da carne e das batatas, lembrando-se de jogar molho entre os cortes da carne.

Leve ao forno novamente por mais 10 minutos.

Depois de pronto, sirva com arroz branco e salada de alface.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33704-lombo-com-batatas-ao-molho-branco-e-parmesao.html>