

# 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, tomndo 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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