

LOMBO SUÍNO RECHEADO

INGREDIENTES

1 kg de lombo suíno
300 g de linguiça suína apimentada
300 g de linguiça toscana
1 linguiça calabresa
200 g de mozzarella
1 limão
1 tomate
1 cebola grande
1 pimentão
2 dentes de alho
barbante para amarrar
tempero completo

MODO DE PREPARO

Primeiramente abra o lombo em um grande bife para ser enrolado.

Tempere com tempero completo e limão, reserve.

Pique a calabresa, o tomate, a cebola, o pimentão e o alho.

Retire a pele das linguiças, coloque tudo em uma vasilha e misture bem.

Agora coloque a mistura sobre o bife e espalhe uniforme.

Cubra com a mozzarella e enrole.

Amarre e leve ao forno por, em média 40 minutos.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34190-lombo-suino-recheado.html>