

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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