

LOMBO DE PORCO COM LEGUMES EM TIRAS

INGREDIENTES

1 kg de lombo de porco
1 pimentão amarelo
1 pimentão vermelho
1 pimentão verde
1 cebola branca grande
1 cebola roxa grande
200 gramas de vagem
1 cenoura grande
200 g de couve-flor
200 g de brócolis
6 colheres de sopa de molho de soja (shoyu)
12 g de sal
50 g de gengibre ralado

MODO DE PREPARO

Corte o lombo e todos os legumes em tiras mais ou menos do mesmo tamanho (menos a couve-flor e o brócolis pela impossibilidade de se cortar em tiras, mas pique-os em pedaços pequenos e a vagem por ser desnecessário).

Tempere a carne com o sal (pouco sal).

Frite levemente a carne.

Junte todos os demais ingredientes, inclusive o shoyu e vá misturando tudo com cuidado por mais ou menos 10 minutos ou até a cenoura e a vagem ficarem um pouco macias.

Não tampe a panela, pois isso deixará os legumes "desbotados" e sem brilho.

Sirva puro ainda quente ou acompanhado de arroz branco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34690-lombo-de-porco-com-legumes-em-tiras.html>