

# LOMBO AGRIDOCE AO VINHO

## INGREDIENTES

- 1 peça de lombo (de aproximadamente 1 kg)
- 750 ml de vinho tinto seco
- 3 colheres (sopa) de açúcar mascavo
- 1 colher (sopa) de açúcar cristal
- 2 cebolas grandes cortadas grosseiramente
- 2 colheres (sopa) de mostarda
- 1 colher (sobremesa) de paprica picante

## MODO DE PREPARO

Em uma panela doure com um fio de azeite todos os lados do lombo e coloque, em seguida, a cebola.

Doure-a e acrescente em seguida os demais ingredientes.

Tampe a panela e deixe cozinhar por aproximadamente 2 horas.

Sirva ainda quente com os acompanhamentos de sua preferência.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36140-lombo-agridoce-ao-vinho.html>