

LOMBO DE PORCO ASSADO COM BATATAS

INGREDIENTES

- 1 lombo de porco (aproximadamente 2 kg)
- 2 colheres de óleo (ou azeite)
- sal e pimenta Tabasco a gosto
- 5 dentes de alho amassados
- suco de 1 limão
- tomilho e alecrim a gosto (aproximadamente 1 colher de sopa)
- 1 pitada de páprica
- 1 copo de vinho tinto seco
- 1 e 1/2 kg de batatinhas descascadas e lavadas

MODO DE PREPARO

Numa vasilha com tampa, tempere a carne com óleo, sal, pimenta, alho, limão, tomilho, alecrim e páprica. Misture bem, com as mãos.

Acrescente o vinho e misture novamente. Tampe e deixe na geladeira por pelo menos 3 horas.

Preaqueça o forno a 220°C. Coloque a carne, as batatas e o caldo temperado que ficou na vasilha. Leve ao forno por 30 minutos.

Vire as batatinhas e deixe assar por cerca de 1 hora, a 180°C. Dependendo do tamanho e do ponto que gosta a carne, um pouco mais de tempo pode ser necessário.

Tire do forno e cubra levemente com o papel alumínio, para que a carne descanse por 15 a 20 minutos. Fatie e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36169-lombo-de-porco-assado-com-batatas.html>