

LOMBO ASSADO AO MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

1 peça de lombo suíno, aproximadamente 2 kg
2 dentes de alho picado
1 cebola média picada
1/2 pimentão verde picado
sal e pimenta a gosto
cheiro verde e alecrim a gosto
aproximadamente 500 g de bacon fatiado
suco de 2 laranjas (depende do tamanho da laranja)
azeite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o alho, a cebola, o pimentão, o sal, a pimenta, o cheiro verde e o alecrim, e reserve.

Regue o lombo com o azeite e derrame os temperos do liquidificador.

Enrole o bacon no lombo, como se fosse um bebê. Acrescente o suco de laranja (sem açúcar). Deixe na geladeira de um dia para o outro.

No dia seguinte, cubra o lombo com papel alumínio e leve para assar em forno médio por aproximadamente 20 minutos. Retire o papel alumínio, e deixe dourar.

Após retirar do forno, coe o molho numa panela, adicione de 2 à 4 colheres de Maizena, e mexa até ferver e ficar consistente.

Sirva o lombo com o molho por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36234-lombo-assado-ao-molho-de-laranja.html>