LOMBINHO DE PORCO COM LEGUMES

INGREDIENTES

4 a 8 bifes de lombo de porco (cortados finos e sem gordura)

1 colher de óleo (de canola ou azeite)

sal e pimenta vermelha (tipo tabasco) a gosto

1 raminho de tomilho

suco de 1 limão (dividido em 2 partes)

2 dentes de alho amassados

1/2 cebola cortada em tiras finas

1/2 copo de vinho branco seco

1 abobrinha picada (amarela ou verde)

2 copos de couve fatiada

1 copo de repolho (branco ou roxo), fatiado

MODO DE PREPARO

Tempere a carne com sal, pimenta, tomilho, alho e suco de 1/2 limão. Deixe descansar por 10 minutos.

Aqueça o óleo e coloque a carne. Deixe dourar por 3 minutos em fogo alto e vire, deixando por mais 3 minutos.

Acrescente a cebola e misture.

Quando a cebola começar a dourar, diminua o fogo para médio alto, mexa bem, coloque o vinho e a abobrinha. Cozinhe por 4 minutos.

Acrescente a couve e o repolho, misture bem e deixe cozinhar até que comecem a amolecer.

Prove o sal, adicione a outra metade do suco de limão e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36391-lombinho-de-porco-com-legumes.html