

LOMBO ASSADO

INGREDIENTES

- 1 kg de lombo
- 50 ml suco de limão
- 1 cebola grande cortada em rodelas
- 2 cenouras médias cozidas e cortadas em cubos
- 3 batatas grandes cozidas e cortadas em cubos médios
- azeitonas verdes picadas a gosto
- 1 lata de molho de tomate
- 1 pitada de sal
- 4 dentes de alho bem amassado
- orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Fure o lombo com auxílio da ponta de uma faca.

Tempere o lombo com sal, alho, orégano e deixe no tempero por 30 minutos.

Coloque na assadeira juntamente com o tempero e ao lado do lombo espalhe a cenoura, batatas e cebola.

A seguir espalhe o molho de tomate por cima.

Cubra com papel alumínio e leve para assar em forno com temperatura alta por 45 minutos.

No intervalo do horário vire o lombo para assar de ambas partes.

Retire do forno e depois de assado fatie.

Coloque na travessa e espalhe o molho que ficou na assadeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36689-lombo-assado.html>