

# LOMBO ASSADO

## INGREDIENTES

1 kg de lombo  
50 ml suco de limão  
1 cebola grande cortada em rodela  
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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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