

LOMBO SUÍNO AO MOLHO DE CEBOLA E REQUEIJÃO

INGREDIENTES

1 lombo suíno grande

5 dentes de alho

1 cebola

2 taças de vinho tinto seco

cominho

sal e pimenta a gosto

folhas de louro

1 pacote de creme de cebola

200 g de bacon

2 colheres de sopa de maionese

4 colheres de sopa de requeijão

papel alumínio

MODO DE PREPARO

Tempere o lombo com sal, pimenta, cominho a gosto, acrescente o alho picado e folhas de louro.

Coloque o lombo dentro de um saco plástico com todo o tempero e acrescente as duas taças de vinho tinto seco.

Tire o ar do saco plástico amarrando e deixe marinando por aproximadamente 10 horas na geladeira (tempere o lombo um dia antes do preparo).

Após o tempo marinando coloque o lombo em uma assadeira e cubra com papel alumínio e coloque para assar por 30 minutos.

Durante esse tempo pique o bacon em cubinhos e frite a seu gosto e reserve.

Na mesma panela dissolva o pacote de creme de cebola em 500 ml de água, mexa até levantar fervura.

Acrescente o bacon, 2 colheres de sopa de maionese e 4 colheres de sopa de requeijão e desligue o fogo.

Mexa até ficar homogêneo e reserve.

Coloque o lombo assado em uma travessa e cubra com o molho.

Sirva com arroz e batata palha.

Acompanha bem um bom vinho tinto Português.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36831-lombo-suino-ao-molho-de-cebola-e-requeijao.html>