

LOMBO ESPECIAL

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 maço de brócolis cozido

3 ovos cozidos

1 cebola picada

sal

MODO DE PREPARO

Abra o lombo como bife. Tempere com sal, pimenta, alho, suco de limão, páprica, manjerição, molho shoyu e misture bem.

Deixe por 2 horas marinando.

Espalhe o recheio sobre o lombo, enrole-os como rocambole e envolva com um barbante.

Coloque na assadeira untada e regue com óleo e a cerveja.

Cubra com papel alumínio, leve ao forno preaquecido para assar por 1 hora.

Depois retire o papel alumínio e mantenha no forno mais 30 minutos para dourar. Sirva cortado em fatias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36892-lombo-especial.html>