

LOMBO AO ALHO NA CHURRASQUEIRA

INGREDIENTES

1 kg e meio de lombo de porco (quanto mais gordura deixar no lombo, melhor)

2 cabeças de alho

1 xícara de chá de manjericão picado

200 ml de mostarda (preferencialmente dijón)

sal a gosto

pimenta cumari a gosto

3/4 xícara de chá de vinho tinto seco

MODO DE PREPARO

Faça furos por todo o lombo.

Corte o alho em pedaços bem pequenos. Insira parte (cerca de 1/4 do total) em alguns dos furos. Coloque o restante espalhado sobre o lombo.

Misture o vinho, a mostarda e o manjericão e espalhe a mistura pelo lombo. Acrescente o sal e a pimenta.

Deixe marinar por, no mínimo, 12 horas em uma sacola bem fechada na geladeira.

Coloque o lombo bem próximo à brasa quente até que doure de um lado. Repita o processo do outro lado.

Remova o lombo da churrasqueira e enrole bem em papel alumínio (eu faço 5 voltas de papel alumínio para não deixar que ele fure. Se furar, o lombo resseca e a receita não fica boa, portanto, não economize no papel).

Coloque o lombo com o papel em uma região relativamente fria da churrasqueira. Se for churrasqueira de altura variada, coloque na parte mais alta, do contrário, coloque a brasa em um canto e o lombo no outro. Uma boa maneira de verificar se é o local ideal de colocar o lombo é colocar sua mão no local. Se você aguentar deixar a mão lá por mais de 5 segundos, está bom.

Asse o lombo nesta região mais fria por, aproximadamente 2 horas e meia, então, vire-o, assando por mais meia hora.

Desta maneira, o lombo fica suculento, macio e delicioso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36913-lombo-ao-alho-na-churrasqueira.html>