LOMBO DE CHÃ-DE-DENTRO

INGREDIENTES

1 kg de chã-de-dentro limpo

100 g de camarão seco

100 g de linguiça, chouriço ou calabresa

1 pimentão verde picado miúdo

1 cebola grande picada miúda

1 colher de sobremesa de vinagre

pimenta e cominho (opcional)

5 dentes de alho amassados

2 ovos cozidos

100 ml de óleo de soja

sal a gosto

palitos de dente

MODO DE PREPARO

Abra a carne em formato de capa, uma manta de mais ou menos 01 centímetro de espessura.

Tempere por fora da carne com alho, sal e cominho.

Por cima coloque o camarão seco, a linguiça ou similar, os ovos cozidos e uma quantidade de cebola e pimentão picados.

Feche a carne com palitos de dente, como se fosse uma costura (use vários palitos).

Em uma panela de pressão, coloque o óleo, deixe esquentar e adicione o resto dos pimentões e da cebola, o vinagre um pouco de cominho e alho amassado e regule o sal, que é só desse tempero.

Quando estiver bem aquecido, coloque a carne já fechada e mexa um pouco.

Coloque água até a altura da carne, espere ferver e tampe.

Após a panela começar a soltar pressão, conte 45 minutos e confira se está só um caldo no fundo.

Pronto é só esfriar e servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37201-lombo-de-cha-de-dentro.html