

# CARNE DE PORCO AO MOLHO BARBECUE FÁCIL

## INGREDIENTES

- 1 kg de lombo traseiro suíno
- 1 limão
- 1 tomate
- 1 cebola
- 3 dentes de alho
- 1 pacote de molho barbecue pronto
- ervas (opcional)

## MODO DE PREPARO

Cortar o lombo em cubinhos.

Temperar com meio limão e sal por pelo menos meio dia.

Descascar o tomate e cortar em cubos.

Cortar a cebola em tiras não muito pequenas.

Colocar todos os ingredientes na panela de pressão com meio copo de água e a metade do outro limão.

Deixar por 15 minutos após a panela começar a fazer barulho.

Ao final do processo engrossar o molho com maisena (se necessário, normalmente não é).

Corrigir o sal e temperar com ervas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37246-carne-de-porco-ao-molho-barbecue-facil.html>