

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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