

LOMBO SUÍNO COM PURÊ DE PUPUNHA AO MOLHO DE AÇAÍ

INGREDIENTES

1 kg de lombo suíno fatiado

1 kg e 1/2 de pupunha

50 g de manteiga

500 ml leite

100 g queijo parmesão ralado

100 g queijo catupiry

300 ml de açaí

100 ml caldo de legumes fresco

50 ml de vinho tinto seco

pimenta-do-reino

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Temperar a gosto o lombo fatiado em 1,5cm de espessura. Deixe descansar com tempero por 5 a 6 minutos.

Ponha para grelhar e reserve.

Coloque a pupunha para cozinhar em média 1 h e 30 minutos.

Após cozinhar, descasque, tire o caroço e passe numa peneira em uma panela.

Leve ao fogo e misture a manteiga como se fosse preparar um purê normal, não colocar noz-moscada.

Para finalizar, adicione o parmesão.

Modele como queira. Depois de modelado coloque o queijo em cima e leve ao forno para derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38110-lombo-suino-com-pure-de-pupunha-ao-molho-de-acai.html>