

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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