

LOMBO TRANÇADO AO VINHO

INGREDIENTES

- 1 lombo inteiro de 3 kg aproximadamente
- 1 taça de vinho tinto seco
- 1 colher sopa de shoyu
- 1 colher sopa de vinagre balsâmico
- 1/2 noz moscada ralada
- 5 dentes de alho
- 1 cebola média
- 1 ramo de alecrim fresco (ou 1 pitada de alecrim desidratado)
- 2 colheres sopa tempero completo
- 1/2 copo óleo girassol
- 300 g bacon fatiado
- 1 pitada de ervas de provençal

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes, exceto o lombo e o bacon em um pilão e misture bem.

Corte o lombo no sentido do comprimento em 3 tiras, deixando uns 5 cm sem cortar (será onde se iniciará a trança).

Faça pequenos furos no lombo para o tempero entrar bem.

Lambuze o lombo com o tempero previamente misturado.

Faça uma trança com as tiras, colocando as fatias de bacon entre elas.

Decore com o bacon que sobrar.

Cubra com papel laminado e deixe descansando na geladeira por pelo menos 3 horas para pegar bem o tempero.

Leve ao forno alto por pelo menos 2 horas. Retire o papel alumínio e volte ao forno por mais 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38278-lombo-trancado-ao-vinho.html>