

LOMBINHO SUÍNO AO ALECRIM

INGREDIENTES

300 g de lombo de porco

1 batata

1/2 cebola

1 tomate

2 ramos de alecrim

1 punhado de salsa

1 dente de alho picado

azeite

sal e pimenta a gosto

MODO DE PREPARO

Marinar no mínimo 1 hora a carne com o alecrim picado e o alho picado regado com azeite. Tempo ideal durante toda a noite.

Ferver a batata com casca, uma vez cozidas cortar em quadrados e mesclar com o tomate cortado em cubos e a cebola picada.

Condimentar com sal e azeite de oliva, polvilhar com salsa picada.

Escorrer e preparar os bifes em chapa ou grelha.

Polvilhar com alecrim fresco.

Servir com a salada de legumes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38308-lombinho-suino-ao-alecrim.html>