

LOMBO DE PORCO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 pimentão médio

1 cebola média

1 tomate grande

TEMPERO:

Tempero: 4 dentes de alho

1 colher de chá de pimenta-do-reino

2 colheres de sopa de sal

1 colher de sopa de colorau

1 xícara de azeite

1 pitada de orégano

200 ml de molho barbecue

MODO DE PREPARO

TEMPERO:

Tempero: Mexa todos os ingredientes com uma colher dentro de um recipiente qualquer e reserve.

RECHEIO:

Recheio: Corte todos os ingredientes do recheio em filetes compridos e reserve.

MONTAGEM DA CARNE:

Montagem da carne: Faça diversos furos na carne e utilize todo o tempero na peça de carne.

Recheie com as verduras.

Amarre com um barbante

Passa 2 folhas de papel alumínio

Leve em fogo preaquecido a 200°C por 2 horas.

Retire o papel alumínio e deixe gratinar por mais 40 a 60 minutos.

Retire e sirva quente.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38841-lombo-de-porco.html>