

# CARNE ASSADA NO SAQUINHO COM BATATAS

## INGREDIENTES

1 kg de lombo  
6 batatas grandes  
2 limões  
200 g de bacon  
1/2 cebola  
1/2 pimentão  
5 dentes de alho amassados  
1 maço de hortelã pimenta  
1 saquinho de (minha carne assada)  
sal e pimenta-do-reino

## MODO DE PREPARO

Pegue o lombo inteiro e faça buracos, esprema os limões sobre ele.

Bata no processador ou liquidificador o alho, a cebola, o pimentão e a hortelã pimenta.

Espalhe sobre o lombo inclusive dentro dos buraquinhos, deixe marinar por umas três horas ou de um dia para o outro.

Coloque o lombo no saquinho, corte as batatas em pedaços grandes e coloque junto com o lombo no saquinho.

Adicione o tempero que já vem no saquinho (minha carne assada) feche bem e leve ao forno a 200 °C.

Deixe assar por 1 hora e meia depois retire do saquinho e volte ao forno só para dourar mais ou menos uns 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41166-carne-assada-no-saquinho-com-batatas.html>