LOMBO ASSADO SIMPLES

INGREDIENTES

1 kg de lombo suíno

250 g de queijo mussarela em fatias

250 g de presunto em fatias

6 batatas medias em rodelas

4 cenouras em palitos

3 dentes de alho

100 g de bacon em cubos pequenos

2 colheres (sopa) de requeijão cremoso

500 ml de água

250 ml de vinho branco seco

meia xícara (chá) de molho soyu

1 colher (sopa) de molho de pimenta

2 folhas de louro

1 ramo de salsinha

sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em um tigela coloque o lombo (dando alguns furos para o tempero penetrar), o shoyu, o molho de pimenta, as folhas de louro, o alho, a cenoura, a batata, a água, o vinho, o ramo de salsinha, a pimenta-do-reino e o sal e deixe marinar de um dia para o outro.

No dia seguinte separe o lombo dos demais ingrediente e de nele uma leve fritada com azeite na panela de pressão.

Coe o caldo obtido da marinada e junte ao lombo.

Tampe a panela de pressão e conte 1 hora e meia, e, enquanto isso cozinhe as batatas e as cenouras com um pouco de água, sal e um fio de azeite ate que fique al dente e reserve.

Dado o tempo determinado desligue a panela de pressão e retire o lombo.

Pegue uma forma de sua preferencia e coloque nela o lombo e o caldo do cozimento.

Acrescente ao lado as batatas, as cenouras, o ramo de salsinha, o alho e a folha de louro e de no lombo quantos cortes forem necessários, mais sem ir até o fim, e coloque por dentro o presunto, a mussarela, o bacon (levemente frito) e o requeijão.

Tampe a forma com papel alumínio e leve em forno preaquecido a 180ºC por 1 hora.

Retire do forno, tire o ramo de salsinha, a folha de louro e o papel alumínio e conte mais 30 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42039-lombo-assado-simples.html