

LOMBO DE PORCO RECHEADO

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 pimentão verde

1 pimentão vermelho

1 pimentão amarelo

300 g de bacon ou calabresa

tempero verde a gosto (cebolinha e salsa)

MODO DE PREPARO

Abrir o lombo formando um bife grande.

Bata com martelo de carne para deixar maior e mais fino.

Tempere com alho, sal, e o suco de um limão e pimenta.

Deixe por 30 minutos na geladeira.

Enquanto isso picar os pimentões e o bacon e o tempero verde.

Reserve.

Retire o lombo já temperado da geladeira.

Espalhe os pimentões e o bacon e o tempero verde.

Enrole o lombo de forma que fique parecido com um rocambole.

Amarre o lombo bem firme com barbante.

Coloque na assadeira e regue com azeite.

Cubra com alumínio.

Deixe 1 hora no forno retire o papel alumínio para dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/42630-lombo-de-porco-recheado.html>