

LOMBO AO MOLHO DE CHAMPIGNON E TOMATE SECO

INGREDIENTES

1 kg de lombo

1 vidro de champignon

1 vidro de tomate seco

tempero para carne branca

cebolinha e salsa para decorar

azeite ou manteiga

travessa de vidro

MODO DE PREPARO

Unte a travessa, coloque o lombo já temperado.

Deixe descansar por um tempo.

Leve ao forno preaquecido em temperatura máxima, por cerca de 40 minutos.

Sirva com arroz branco e um bom vinho Merlot ou Tanat.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43600-lombo-ao-molho-de-champignon-e-tomate-seco.html>