

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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