LOMBO DE FORNO AO MOLHO DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

2 kg de lombo de porco

8 maracujás

Suco de 8 limões

1 xícara de chá de vinagre branco

1 xícara de chá de azeite de oliva

1 xícara de chá de sal grosso

pimenta-do-reino moída a gosto

4 dentes de alho bem amassados

MODO DE PREPARO

Passe os maracujás com um pouco de água no liquidificador, coe e reserve.

Fure o lombo com uma faca.

Lave bem o lombo coma água de limão e o vinagre.

Deixe escorrer bem, depois enxugue o lombo com um pano limpo.

Coloque em uma travessa: o lombo, pegue o alho amassado e soque bem nos furos, despeje o azeite de oliva sobre o lombo, coloque o sal grosso espalhando bem, despeje o suco de maracujá sobre o lombo, salpique pimenta-do-reino moída.

Reserve por 4 horas.

Coloque o lombo em uma assadeira untada com margarina, sem o molho no qual ele estava, cubra com papel alumínio e leve ao forno médio preaquecido por 2 horas.

Pegue o molho que estava no lombo e coloque em uma panela e leve ao fogo para ferver e reserve.

Após as 2 horas retire o lombo do forno, retire o papel alumínio, coloque o molho do maracujá sobre o lombo e leve ao forno por mais 40 minutos para dourar.

Sirva com arroz branco.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43791-lombo-de-forno-ao-molho-de-maracuja.html