MOLHO PARA LOMBO ASSADO

INGREDIENTES

1 cebola grande

3 dentes de alho

100 ml de azeite

100 ml de agua

200 g de mostarda (vidro)

salsinha (a gosto)

suco de 1 limão

sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bater todos o ingredientes no liquidificador até triturar.

Colocar o lombo em cima do papel alumínio, colocar o molho na carne fazer um envelope com o papel e o molho todo.

Espere marinar por mais ou menos 1 hora, colocar para assar desta forma com o lombo embrulhado no molho.

Assar como de costume, tire o papel quando for dourar, o molho penetrará na carne.

Dica: furar o lombo para o tempero penetrar melhor na carne.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44200-molho-para-lombo-assado.html