

MOLHO PARA LOMBO ASSADO

INGREDIENTES

1 cebola grande
3 dentes de alho
100 ml de azeite
100 ml de água
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>