

## COPA LOMBO AO VINHO DO PORTO

### INGREDIENTES

1 peça de copa lombo (Aproximadamente 1,3 kg)  
4 dentes de alho  
suco de 3 limões  
sal a gosto  
pimenta-do-reino a gosto  
4 fatias de mussarela  
4 fatias de presunto  
4 fatias de bacon  
frutas cristalizadas a gosto (a fruta pode ser substituída por passas ou nozes)  
1 garrafa de vinho do porto  
barbante

### MODO DE PREPARO

Abra a copa lombo feito uma manta, tempere com alho, sal, pimenta e limão.

Deixe marinar por uns 30 minutos.

Recheie a copa com a mussarela, presunto, bacon e as frutas cristalizadas.

Enrole feito rocambole e amarre com o barbante.

Coloque a copa em uma assadeira e regue com bastante vinho.

Leve a assar em forno preaquecido.

Regue a copa com o vinho que esta na assadeira, até que asse e fique bem dourado. Aproximadamente 45 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44717-copa-lombo-ao-vinho-do-porto.html>