

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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