

LOMBO DE PORCO ASSADO COM FAROFA

INGREDIENTES

LOMBO:

Lombo: 1 a 1,5 kg de lombo de porco
suco de 2 limões (recomendo sisiliano)
2 dentes de alhos picados
1 colher de chá de sal

TEMPERO:

Tempero: 2 colheres de sopa de manteiga
1 colher de sopa de molho de soja
1 caldo de carne concentrado

FAROFA:

Farofa: 1 xícara de chá de farinha de mandioca torrada
1 colher de sopa de salsa

MODO DE PREPARO

LOMBO:

Lombo: Retire o excesso de gordura do lombo e tempere com 2 limões, o alho e o sal e reserve na geladeira por mais ou menos 2 horas.

Leve ao forno coberto ao papel alumínio de 40 minutos a 1 hora e vire na metade do cozimento.

Em uma panela coloque a manteiga o óleo e o caldo de carne e leve ao fogo até formar uma pasta após o lombo assar pincele o lombo com essa pasta e leve ao forno por mais uns 5 minutinhos.

Teste o cozimento dando um talho no centro ;o suco que se desprender deve ser marrom claro.

FAROFA:

Farofa: Com o molho do lombo da assadeira coloque em uma panela junto a farinha e a salsa e leve ao fogo apenas 3 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44979-lombo-de-porco-assado-com-farofa.html>