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 spoa de manteiga

1 colher de sopa demolho 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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