

LOMBO RECHEADO COM CALABRESA

INGREDIENTES

1 kg de lombo limpo
1 calabresa grande
2 tomates
3 cebolas
1 pimentão
óleo
louro
corante (colorau)
alho e temperos a gosto
sal a gosto
batatas pequenas para decorar

MODO DE PREPARO

Passes no liquidificador 1 tomate grande, 3 cebolas grandes, alho, vinagre e sal a gosto.

Reserve.

Em um recipiente coloque o lombo e perfure todo, faça um buraco no lombo e introduza a linguiça.

Jogue o líquido do liquidificador e deixe descansar por 30 minutos.

Em uma panela coloque o óleo, alho, cebola, tomate, pimentão, corante, tempero e louro. Como se fosse temperar normalmente.

Despeje o lombo e o líquido do recipiente que ficou descansando o lombo dentro da panela.

Cozinhe na pressão até ficar macio.

Depois coloque numa travessa e deixe dourar no forno com batatas.

Pronto é só saborear.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45368-lombo-recheado-com-calabresa.html>