

# 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

Passe no liquidificador 1 tomate grande, 3 cebolas grandes , alhos 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 liquido 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 liquido 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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