LOMBO AGRIDOCE

INGREDIENTES

CARNE:

Carne:1 kg de file de lombo suíno cortado em cubos de aproximadamente 4 centímetros.

4 dentes de alho amassado

1/2 copo de vinagre

3 colheres de gengibre ralado

sal e pimenta do reino a gosto

MASSA PARA EMPANHAR O LOMBO:

Massa para empanhar o lombo:2 copos de farinha de trigo

4 colheres de molho shoyu

1 colher de chá de sal ajinomoto

1 pacote de sazon de frango

1/2 lata de cerveja da sua preferência gelada

1 lata de óleo para fritar

MOLHO AGRIDOCE:

Molho agridoce:2 potes de molho agridoce pronto

1 cebola picada em cubos de 2 centímetros

1 pimentão verde picado em cubos de 2 centímetros

1/2 pimentão vermelho picado em cubos de 2 centímetros

1/2 pimentão amarelo picado em cubos de 2 centímetros

1 xícara de abacaxi cortado em cubos em cubos de 2 centímetros

Papel laminado para cobrir

MODO DE PREPARO

Tempere o lombo com os ingredientes da carne e deixe descansar por 2 horas.

Junte dos os ingredientes da massa, misture bem e junte a carne.

Em uma fritadeira coloque o óleo e quando estiver bem quente coloque os cubos para fritar e reserve.

Depois de tudo frito, coloque em um refratário, cubra com o molho agridoce, misture os temperos do molho e leve ao forno coberto com papel laminado e deixe por 60 minutos.

Sirva com Arroz Colorido - Chinês.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45439-lombo-agridoce.html