

LOMBINHO DE PORCO COM FAROFA DE BANANAS PASSAS

INGREDIENTES

Aproximadamente 1 kg e lombinho de porco

1 limão para passar no lombinho de porco

1/2 xícara de vinho tinto seco

1 xícara de água

3 dentes de alho amassadinhos

2 cebola picadinhas

2 bananas prata cortadas em cubinhos

1/2 xícara de passas sem caroço

farinha de mandioca o suficiente para fazer a farofa

sal a gosto (coloquei uma colher de sobremesa no tempero do lombinho de porco)

MODO DE PREPARO

Limpe o lombinho de porco, passe limão e retire com água.

Num pirex, coloque : vinho, água, alho amassadinho, cebola picadinha , sal e coloque o lombinho de porco para marinar .

Vede bem esse pirex e leve a geladeira para que ele pegue bem o tempero do marinado.

Vire o lombinho de porco mais ou menos na metade do tempo em que ficará na geladeira, para que ele pegue o tempero todo por igual.

No dia seguinte, coloque esse lombinho com esse marinado numa panela de pressão e deixe ferver por uns 20 minutos, desligue na metade do tempo para ver a consistência da carne.

Retire então o lombinho da panela de pressão, coloque numa bandejola ou pirex e leve ao forno até que fique douradinho.

Retire o lombinho de porco e na gordura que ficou coloque as bananas cortadas em cubinhos, as passas e coloque a farinha de mandioca aos poucos, fazendo a farofa.

Prove o sal.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47771-lombinho-de-porco-com-farofa-de-bananas-passas.html>