

LOMBO RECHEADO COM AMEIXA E PROVOLONE

INGREDIENTES

- 2 kg de lombo de porco (aproximadamente)
- 1 limão grande
- 1 xícara de vinho branco seco
- 3 folhas de louro
- 6 dentes de alho amassados
- sal (a gosto)
- pimenta-do-reino (a gosto)
- lascas de queijo provolone (a gosto)
- ameixa seca sem caroço (a gosto)

MODO DE PREPARO

Abra o lombo como uma manta.

Tempere com sal, pimenta, alho, limão, louro e vinho branco e deixe marinando no mínimo 2 horas na geladeira, mas de preferência de um dia para o outro. Após marinar, retire da geladeira para rechear com a ameixa e o provolone. Enrole como um rocambole e amarre com barbante. Leve ao forno com o caldo numa assadeira coberto com papel alumínio por 30 minutos em fogo médio. Retire o papel alumínio, regue com o caldo e deixe dourar. Sirva com batatas coradas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48137-lombo-recheado-com-ameixa-e-provolone.html>