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 e deixe dourar. Sirva com batatas coradas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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