LOMBO ROMEU E JULIETA

INGREDIENTES

1,5 kg lombo de porco

300 g queijo canastra

300 g de goiabada

pimenta-do-reino

sal

cebola

MODO DE PREPARO

Faça um corte interno de um lado ao outro no lombo no sentido do comprimento, que eh onde vai o recheio.

Tempere com o sal, cebola que deve ser ralada e a pimenta-do-reino.

Deixe de um dia paa o outro no tempero.

Na hora de rechear corte tiras de queijo e goiabada e sobreponha-os e coloque dentro do corte ate encher todo o interior do lombo.

coloque palitos em "X" nas duas extremidades para evitar que o recheio saia. Coloque em uma assadeira coberta com papael aluminio e asse por 40 minutos, retire o aluminio e deixe por mais 20 minutos ou ate dourar.
Importante : deixe para rechear na hora de assar para evitar que a carne fique muito doce.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49422-lombo-romeu-e-julieta.html