LOMBO DE PORCO RECHEADO COM FAROFA

INGREDIENTES

PARA TEMPERAR A CARNE:

Para temperar a carne:3 dentes de alho

1 cebola grande picada

Sal a gosto

Suco de 1 laranja grande

100 ml de molho shoyu

PARA FAROFA:

Para farofa:300 g de bacon cortado em cubinhos

1 calabresa cortada em cubinhos

1 dente de alho

1 cebola cortada em cubinhos

2 colheres de sopa de manteiga

1 col.sopa de oleo

300grs.de farinha de mandioca

MODO DE PREPARO

Peça ao açougueiro, ou você mesmo pode abrir a carne, como se ela fosse para um rocambole, faça tipo um tapete da carne.

Coloque em uma travessa e tempere com o sal, laranja, molho shoyu, alho e a cebola e deixe marinar por meia hora.

Enquanto isso, faça a farofa.

Coloque em uma panela o óleo, a manteiga, a cebola, o alho, o bacon, quando estiverem fritos coloque a farinha de mandioca.

Recheie a carne com essa farofa e passe barbante em toda a carne.

Leve para assar no forno com o molho da marinada e coberto com papel alumínio por 40 minutos.

Retire o papel e deixe por mais 20 minutos.

Retire o barbante e está pronto para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50060-lombo-de-porco-recheado-com-farofa.html