

LOMBO COM QUEIJO MUSSARELA E SUCO DE LARANJA

INGREDIENTES

1 lombo inteiro
6 laranjas
500 g de mussarela
2 cebolas
6 dentes de alho
1 copo de vinho branco
1 colher das de café de pimenta-do-reino
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador ou processador todos os temperos e reserve.

Pegue o lombo, faça furos com o garfo para penetrar bem os temperos, coloque o lombo numa travessa e jogue os temperos, mexa bem, e deixe descansar por quatro horas.

Leve ao fogo até cozinhar.

Após cozido, retire da panela e corte em fatias, arrumando as fatias na travessa, feito isto coloque os pedaços de queijo entres as fatias, esprema o suco de laranja e jogue por cima.

Leve ao forno até derreter todo queijo.

Sirva com arroz branco, batata palha e uma salada verde, de preferência alface americana.

Esta receita é boa para a páscoa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53479-lombo-com-queijo-mussarela-e-suco-de-laranja.html>