

LOMBO COM LINGUIÇA TONINI

INGREDIENTES

1 lombo de 1,5 kg
1 cebola
3 dentes de alho
pimenta-do-reino
1 caldo de costelinha de porco
salsa e cebolinha
2 colheres de azeite
300 g de linguiça fina Tonini

MODO DE PREPARO

Abrir o lombo ao meio e deixar de molho na cebola alho cebolinha, salsa, o caldo de costelinha e o azeite por 1 hora.

Abrir as linguiças e colocá-las sobre o lombo aberto de forma de pra enrolar como rocambole.

Colocar em uma frigideira e fritar aos poucos com o próprio tempero até dourar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53654-lombo-com-linguica-tonini.html>