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 colocalas 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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