PUDIM DE LOMBO DE PORCO

INGREDIENTES

1/2 kg de lombo, fresco e magro, de porco

150 g de presunto

1 xícara de miolo de pão, amolecido em 1 copo de leite

1 colher de sopa rasa, de farinha de trigo

5 ovos

2 colheres de sopa rasa de farinha de rosca

1 colher de sopa cheia de manteiga

1 colher de café, de pimenta do reino moída

1/2 colher das de café, de noz moscada ralada

sal

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o miolo de pão com o leite,as gemas e as farinhas de trigo.

Coloque em uma tigela o lombo (cru) moído com o presunto e mexa e adicione a mistura feita no liquidificador.

Acrescente, em seguida, a manteiga derretida, a farinha de rosca, e as claras em neve. Tempere com o sal, a noz-moscada e a pimenta-do-reino. Despeje numa forma redonda e lisa (de canudo do centro) , bem untada com manteiga. Asse em forno moderado, em banho-maria. Estando pronto (experimente com um palito como se faz para bolo ou patê), retire do forno, deixe amornar e desenforme. Sirva quente, com um molho de tomate bem espesso e guarneça com fatias de abacaxi, douradas em manteiga, ou com pêssegos em compota. Se desejar servir o pudim frio, deixe esfriar completamente, cubra com maionese, de preferência de laranja, e guarneça ao redor com salada russa.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54090-pudim-de-lombo-de-porco.html