LOMBO AO MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

1 kg de lombo de porco

2 envelopes de sazón vermelho

1 colher (chá) de Aji-Sal

2 colheres (sopa) de óleo

2 xícaras (chá) de água quente (1/2 litro)

1 cebola pequena

1 colher (chá) de farinha de trigo ou maisena

1 xícara (chá) de suco de laranja

MODO DE PREPARO

Tempere o lombo com o sazón e com o Aji-sal.

Em uma panela grande,coloque o óleo e leve ao fogo alto para aquecer.

Junte a carne e frite até dourar de todos os lados.

Acrescente a água e deixe cozinhar em fogo médio,com a panela tampada, por aproximadamente 1 hora e 10 minutos ou até que a carne esteja macia.

Retire-a da panela, reserve aquecida e junte a cebola ao molho que restou, cozinhando por 3 minutos.

Adicione a farinha de trigo já dissolvida no suco de laranja, espere ferver e retire do fogo.

Fatie o lombo,regue com o molho e sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54535-lombo-ao-molho-de-laranja.html