

LOMBO ASSADO PARMESÃO

INGREDIENTES

1 lombo
2 cubos de caldo de carne
200 g de queijo picado em cubos
1 xícara de água quente
100 g de queijo ralado
1 colher (chá) de sal
Cebolinha e salsinha picados
1 cebola

MODO DE PREPARO

Cozinhe o lombo na panela de pressão até que seque a água da panela.

Tire da panela de pressão e passe para uma vasilha jogue a cebolinha e a salsa em cima do lombo e reserve.

Pique a cebola e jogue na panela deixe fritar com um pouco de óleo e espere ela dourar e jogue o queijo picado em cubos espere ele derreter e jogue o sal. Faça um corte no meio do lombo para podermos rechear.

Pegue a xícara de água morna e jogue os cubos de caldo de carne misture e jogue em cima do lombo, pegue o queijo derretido e jogue dentro do lombo, jogue o queijo ralado em cima do lombo.

Deixe assando até que fique dourado. E está pronto! Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54681-lombo-assado-parmesao.html>