

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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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