

LOMBO AGRIDOCE AO FORNO

INGREDIENTES

- 1 kg de lombo magro
- 1 garrafa de suco de maracujá concentrado
- 1 colher de amido de milho (maizena)
- 1 litro de água filtrada
- 2 xícaras de açúcar
- 1 cebola grande
- 1 colher de sopa de manteiga
- Pimenta de cheiro picadinha
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

MODO DE PREPARO

Em um jarro misture a água filtrada, com o suco concentrado de maracujá, o amido de milho e o açúcar e leve ao forno por uns 15 minutos até ficar consistente.

Pegue o lombo e deixe-o de molho em água filtrada por 15 minutos

Escorrer a água, fure o lombo com uma faca de ponta fina ou espeto de churrasco e tempere-o com sal, pimenta do reino e pimenta de cheiro bem picadinha

Em uma frigideira, coloque a manteiga e a cebola picada em cubinhos pequenos

Frite-as até que fiquem douradas

Coloque o lombo em uma assadeira, coloque as cebolas refogadas por cima e pingue um pouco do suco de maracujá e leve ao forno alto. De 10 em 10 minutos, regue o lombo com o preparado de maracujá, até o termino do assado.

Sirva com farofa e arroz

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55377-lombo-agridoce-ao-forno.html>