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 preparo de maracujá, até o termino do assado.

Sirva com farofa e arroz

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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