

# LOMBO TATURANA (RECHEADO COM ABACAXI)

## INGREDIENTES

- 1 lombo de porco (aproximadamente 1,5 kg)
- 1 abacaxi picado sem o miolo
- 250 g de bacon em fatias finas
- Sal para temperar o lombo
- 1 caixa de palitos de dente
- Papel alumínio (o suficiente para enrolar o lombo)

## MODO DE PREPARO

Abrir o lombo de forma que fique parecendo um grande bife.

Passar sal no lombo por dentro e por fora.

Cortar o abacaxi em quadradinhos pequenos.

Coloque papel alumínio dentro da assadeira, em tamanho suficiente para enrolar o lombo depois de preparado.

Monte o lombo já dentro da assadeira. Coloque papel alumínio dentro da assadeira, em tamanho suficiente para enrolar o lombo depois de preparado.

Dispor o abacaxi no meio do lombo, enrolar como se fosse um rocambole.

Cobrir o lombo inteiro com as fatias de bacon, e prender com os palitos de dente.

Enrole o lombo no papel alumínio.

Leve ao forno baixo por 1 hora e 30 minutos com o papel alumínio fechado.

Após este tempo, abra o papel alumínio (não retire, apenas abra).

Regue o lombo com o caldo que foi liberado.

Volte ao forno, agora na temperatura alta, para que o lombo fique douradinho.

Você pode enfeitar a assadeira com farofa úmida, batatas ou como preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55394-lombo-taturana-recheado-com-abacaxi.html>