

LOMBO COM PRESUNTO E MUSSARELA

INGREDIENTES

1 kg de lombo de porco em peça
suco de 1/2 limão
sal e pimenta-do-reino a gosto
2 colheres (sopa) de óleo
2 dentes de alho espremidos
1 colher (sopa) de ervas finas(alecrim,tomilho,salvia)
1/2 xícara (chá) de vinho branco seco
500g de presunto em fatias
200g de queijo mussarela em fatias
3 colheres (sopa) de molho de soja (shoyu) para pincelar

MODO DE PREPARO

Corte o lombo ao meio, formando um grande bife. Tempere com sal, pimenta, o limão, o óleo, o alho, as ervas e o vinho.

Cubra com o presunto, a mussarela, enrole como rocombole, amarre com barbante e deixe descansar por 2 horas na geladeira.

Coloque em uma assadeira, pincele com o molho de soja, cubra com papel alumínio e leve ao forno médio, preaquecido, por 1 hora.

Descarte o papel-alumínio e asse por mais 30 minutos ou até dourar.

Retire do forno, transfira para um refratário e sirva em fatias.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55905-lombo-com-presunto-e-mussarela.html>