

LOMBINHO COBERTO AO FORNO

INGREDIENTES

- 1 Kg de lombo de porco
- 3 unidades de linguiça toscana
- 150 g de bacon em cubos
- 1 cenoura fatiada
- ½ pimentão fatiado
- Fatias de cebola
- 200g queijo mussarela ou de preferência em cubos
- Cebolinha verde
- Temperos: sal, pimenta-do-reino, limão, orégano, molho de soja

MODO DE PREPARO

Com uma faca corte o lombo de porco em manta (como se abrisse um rocambole), coloque em uma vasilha e tempere com sal e pimenta-do-reino a gosto, caldo de 1 limão e molho de soja, reserve. Coloque o bacon em cubos para fritar em uma panela, tira a pele das linguiças e esmague-as com as mãos ou colher para ficar parecendo carne moída e assim que o bacon estiver frito junte a carne das linguiças e deixe fritar adicionando orégano. Coloque a carne aberta em uma assadeira e comece espalhando sobre a carne as fatias de cenoura, pimentão e cebola, em seguida coloque a mistura de bacon e carne frita e por cima coloque o queijo espalhando a cebolinha picada sobre tudo e leve ao forno preaquecido a 200° por 1 hora.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56329-lombinho-coberto-ao-forno.html>