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 lingüiças 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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