

RECEITA DE LOMBO DE PORCO NA PANELA, A CARNE FICA MUITO MACIA E SABOROSA, FAMILIA VAI AMAR!!

INGREDIENTES

1 lombo de porco (cerca de 450 g)<br class="html-br" />1 colher de chá de alho em pó<br class="html-br" />1 colher de chá de salsa seca<br class="html-br" />½ colher de chá de sal<br class="html-br" />¼ colher de chá de pimenta-do-reino<br class="html-br" />¼ colher de chá de cebola em pó<br class="html-br" />¼ colher de chá de páprica<br class="html-br" />⅓ xícara de caldo de frango com baixo teor de sódio<br class="html-br" />3 colheres de sopa de vinagre balsâmico<br class="html-br" />2 colheres de sopa de mel<br class="html-br" />1 colher de sopa de ketchup<br class="html-br" />2 colheres de chá de amido de milho<br class="html-br" />Modo de Preparo:

MODO DE PREPARO

Misture o alho em pó, a salsa seca, o sal, a pimenta-do-reino, a cebola em pó e a páprica em um pequeno recipiente.

Esfregue essa mistura uniformemente sobre toda a superfície do lombo de porco.

Cozinhar na panela lenta:

Coloque o lombo de porco na panela de cozimento lento.

Em uma tigela separada, misture o caldo de frango, o vinagre balsâmico, o mel e o ketchup.

Despeje essa mistura sobre o lombo na panela.

Tempo de cozimento:

Tampe e cozinhe em baixa temperatura por 6-8 horas ou em alta temperatura por 3-4 horas, até que o lombo fique macio e suculento.

Preparar o molho:

Retire o lombo da panela e reserve.

Em um recipiente pequeno, misture o amido de milho com 2 colheres de sopa de água fria até dissolver completamente.

Adicione essa mistura ao caldo que sobrou na panela e misture bem.

Cozinhe em alta temperatura por 5-10 minutos, até engrossar.

Servir:

Fatie o lombo e regue com o molho balsâmico espesso.

Sirva com purê de batatas, arroz ou vegetais assados.

Esse prato é super fácil e fica delicioso, perfeito para um almoço ou jantar especial!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16738-receita-de-lombo-de-porco-na-panela-a-carne-fica-muito-macia-e-saborosa-familia-vai-amar.html>