

LOMBO ASSADO COM MOLHO DE LARANJA

INGREDIENTES

800 g de lombo (peça)
1 cebola picada
4 dentes de alho amassados
suco de 1 limão
suco de 3 laranjas
1/2 xícara de vinagre
1/2 xícara de azeite
2 colheres (sopa) de mostarda
1 colher (chá) de amido de milho
sal a gosto
pimenta-do-reino a gosto
orégano a gosto

MODO DE PREPARO

Misture a cebola, alho, suco de laranja, suco de limão, azeite, vinagre, sal, pimenta e orégano
Na peça de lombo, faça pequenos furos com uma faca pequena
Em uma tigela, coloque o lombo e a mistura de temperos
Preaqueça o forno a 200° C
Asse por 40 minutos (200°), retire o papel
O caldo dos temperos, leve à panela para ferver
Acrescentar a mostarda e 1 colher (chá) de amido dissolvido em 1/2 xícara de água
Deixe ferver, mexendo até virar um molho homogêneo
Retire a carne do forno, deixe descansar e fatie
Podem ser colocadas batatas cozidas junto à carne na assadeira até dourar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1704-lombo-assado-com-molho-de-laranja.html>