

# DELÍCIA DE LOMBO

## INGREDIENTES

1 kg de lombo bovino

1 cebola picada

3 dentes de alho

3 batatas grandes

1 tomate picado

200 g de batata palha

150g de queijo coalho ralado

20 ml de azeite

500 ml de agua

cheiro-verde e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão refogue o alho a cebola e o azeite

Acrescente o lombo picado e vá, aos poucos, acrescentando o sal, tomate, cheiro

Coloque a panela na pressão e ferva por, aproximadamente, 40 minutos em fogo baixo

Cozinhe as batatas em água e sal, faça um purê e reserve

Após cozida a carne, certifique

Cubra com uma camada do purê de batatas, outra com o queijo e por último a batata palha

Leve ao forno por 15 minutos

Sirva com arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/2909-delicia-de-lombo.html>