

LOMBINHO ASSADO COM BATATAS E LINGUIÇA

INGREDIENTES

1 1/2 kg de lombinho

2 gomos de linguiça calabresa

1/2 kg de batata média

cominho misturado com pimenta-do-reino a gosto

sal a gosto

8 dentes de alho

1 cálice de vinho tinto seco

2 colheres (sopa) de creme de cebola

2 colheres (sopa) de azeite

cheiro-verde a gosto

1 cebola média

vinagre quanto baste

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador ou mixer o alho, 2 colheres (sopa) de azeite, 2 colheres (sopa) de creme de cebola, cheiro

Faça alguns furos na carne para o tempero penetrar

Lave a carne com um pouco de vinagre

Unte a peça de carne com o tempero batido e coloque o vinho por cima

Coloque a carne temperada em um saco plástico e feche

Leve à geladeira por pelo menos 8 horas

Corte a cebola em pedaços pequenos e leve ao fogo com um pouco de azeite; deixe a cebola dourar e coloque a carne para selar

Após dez minutos, tampe a panela de pressão e deixe cozinhar por 40 minutos

Retire a carne da panela de pressão e leve ao forno para dourar por 30 minutos

Adicione a linguiça, pré cozida por vinte minutos, e sem a pele

Enquanto isso, dê um pré cozimento nas batatas cortadas em quatro e depois frite

Retire a carne do forno e adicione as batatas em um refratário de vidro

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9851-lombinho-assado-com-batatas-e-linguica.html>