

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>