



Lombo Recheado

www.receitasdafia.com/receitas/lombo-recheado

Aprenda uma excelente opção para seu almoço ou jantar, Lombo Recheado fica delicioso e é super fácil de preparar.

Lombo Recheado

 120 min

 8 porções

Ingredientes

- 1 kg de [lombo de porco](#)
- 300 gr de [linguiça calabresa](#)
- 2 dentes de [alho](#)
- 200 g de queijo [muçarela](#)
- 4 folhas de [couve manteiga](#)
- 2 colheres (sopa) de [azeite](#)
- Sal e [pimenta do reino branca](#)
- Barbante de uso culinário
- Papel de alumínio

Modo de Preparo

1. O primeiro passo para preparar o lombo recheado será abrir a carne para poder recheá-la, deve realizar um corte sem chegar a parti-lo. Caso tenha excesso de gordura, recomendamos que tire antes de cortar.
2. Com o lombo aberto, tempere com sal e pimenta a gosto.
3. Em seguida, em uma frigideira faça um refogado com um fio de azeite, o alho e a couve picada.
4. Deixe refogar por cerca de 2 minutos e, caso seja necessário acerte o sal e reserve.
5. Agora deverá começar a recheiar o lombo, espalhando primeiro a linguiça calabresa desfeita, depois o refogado com a couve e por último uma camada do queijo muçarela.
6. Após recheiar o lombo, enrole tudo como um rocambolé, bem apertado.
7. Pegue no barbante e amarre à volta do lombo de porco recheado.
8. Cubra tudo com papel de alumínio.
9. Leve o lombo recheado ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de uma hora.
10. Depois de uma hora o seu lombo recheado estar cozinhando, retire o papel de alumínio e deixe dourar por mais cerca de 15 minutos.
11. Bom Apetite!