



# RECEITAS DA FIA

## Lombo Recheado Agridoce

[www.receitasdafia.com/receitas/lombo-recheado-agridoce](http://www.receitasdafia.com/receitas/lombo-recheado-agridoce)

Já experimentou essa deliciosa receita de Lombo suíno recheado com frutas?  
É prático e saboroso. Anote os ingredientes sua família vai adorar!

Lombo Recheado Agridoce

 120 min

 8 porções

### Ingredientes

- 1 [lombo](#) Suíno
- 2 sachês de [caldo de carne](#)
- 3 dentes de [alho](#) amassados
- 1 [cebola](#) grande ralada
- 1 talo de [salsão](#)
- 1 [limão](#) (suco)
- 1 [cenoura](#) ralada
- 2 colheres de [hortelã](#) picada
- Sal a gosto
- [Pimenta do reino](#) a gosto
- 1/2 xícara de (chá) de [figo](#) em (calda) escorrido
- 1/2 xícara de (chá) de [pêssego](#) em (calda) escorrido
- 1/2 xícara de (chá) de [abacaxi](#) em (calda) escorrido
- 1/2 xícara de (chá) de [ameixa](#)
- 1 gomo de linguiça [calabresa](#) picada
- [Cheiro-verde](#) a gosto
- [Papel alumínio](#)

### Modo de Preparo

1. Abra o lombo e tempere com o caldo de carne, alho, cebola, limão, sal, pimenta e hortelã.
2. Adicione o salsão, cenoura.
3. Deixe no tempero por 5 horas.
4. Recheie com a linguiça e as frutas picadas.
5. Enrole e amarre com um barbante.
6. Coloque em uma assadeira e cubra com papel alumínio.
7. Leve para assar em forno pré-aquecido por aproximadamente 1 hora e 30 min.
8. Retire o papel alumínio e deixe dourar.
9. Finalize com cheiro verde.
10. Sirva com arroz branco.

