Lombo Recheado com Farofa Especial

www.receitasdafia.com/receitas/lombo-recheado-com-farofa-especial

Surpreenda sua família com um delicioso lombo suíno recheado com uma farofa especial. Um prato irresistível todos vão adorar !



20 min 8 porções

Ingredientes

- 1,2 kg de lombo suíno cortado em manta
- Pasta de alho (2 dentes de alho picadinhos, 1 colher de sopa de sal, pimenta-do-reino a gosto)
- 1 colher (sopa) de mel
- 1 colher (sopa) de mostarda
- 1 xícara (chá) de suco de laranja
- 1 folha de louro
- 1 calabresa fatiada
- 4 colheres (chá) de manteiga
- 1 cebola pequena ralada
- 1 colher (chá) de açafrão-da-terra
- 2 bananas da terra cortadas em cubos
- 1 e ½ xícara (chá) de farinha de milho
- Salsinha picada a gosto
- 1 colher (chá) de amido de milho
- 3 colheres (sopa) de água

Modo de Preparo

1. Em uma tábua, prepare uma pasta de alho, sal e pimenta-do-reino.
2. Acrescente o mel, a mostarda, o suco de laranja e a folha de louro à pasta de alho.
3. Em uma travessa, despeje parte do molho e coloque o lombo suíno, regando-o com mais molho por cima.
4. Cubra a travessa com filme plástico e leve à geladeira por no mínimo 4 horas.
5. Em uma panela, derreta a manteiga e refogue a cebola, a calabresa e o açafrão-da-terra.
6. Adicione a banana, a farinha de milho e a salsinha picada, mexendo bem até formar uma farofa dourada.
7. Em uma tigela, dissolva o amido de milho na água e adicione à farofa, mexendo até engrossar.
8. Retire o lombo da marinada e corte uma abertura no centro da manta.
9. Recheie com a farofa, feche com palitos de dente e amarre com barbante culinário.
10. Leve ao forno preaquecido a 180°C por cerca de 1 hora, regando com o molho da marinada de vez em quando.
11. Retire do forno, fatie e sirva o lombo recheado com farofa, acompanhado do molho do assado.