

# DELÍCIA DE LOMBO

## INGREDIENTES

1 kg de lombo bovino  
1 cebola picada  
3 dentes de alho  
3 batatas grandes  
1 tomate picado  
200 g de batata palha  
150g de queijo coalho ralado  
20 ml de azeite  
500 ml de água  
cheiro-verde e sal a gosto

## MODO DE PREPARO

Em uma panela de pressão refogue o alho a cebola e o azeite  
Acrescente o lombo picado e vá, aos poucos, acrescentando o sal, tomate, cheiro  
Coloque a panela na pressão e ferva por, aproximadamente, 40 minutos em fogo baixo  
Cozinhe as batatas em água e sal, faça um purê e reserve  
Após cozida a carne, certifique  
Cubra com uma camada do purê de batatas, outra com o queijo e por último a batata palha  
Leve ao forno por 15 minutos  
Sirva com arroz branco

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáceis

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/3006-delicia-de-lombo.html>