

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/3007-delicia-de-lombo-2.html>