

# LOMBO DE PORCO COM FARINHEIRA

www.saborintenso.com

## INGREDIENTES PARA 5 PESSOAS

1Kg de lombo de porco  
1 farinha  
4 dentes de alho  
1 colher de chá de massa de pimentão  
1 colher de sopa de margarina  
3 folhas de louro  
1 copo de vinho branco  
1 copo de caldo de carne  
Sal q.b.  
Pimenta q.b.  
1 colher de sopa de azeite

## PREPARAÇÃO

Comece por tirar a pele à farinha e esmague-a com uma colher.  
Com uma faca fure o lombo de modo a que caiba a farinha.  
Recheie o lombo com a farinha.  
Feche o lombo com palitos.  
Coloque o lombo num tabuleiro.  
Num almofariz coloque os alhos cortados e sal, esmague, junte a pimenta e a massa de pimentão, esmague mais um pouco. Junte metade do azeite e junte tudo.  
Besunte o lombo com o tempero e junte-lhe as folhas de louro, o restante azeite, a margarina, o vinho branco e o caldo de carne.  
Leve ao forno nos 180° durante 1h20m.  
Depois de assado, corte o lombo às fatias finas.  
Sirva com puré de batata e couves de bruxelas.

Custo: 7.40 € ; Custo por pessoa: 1.48 €

<http://www.saborintenso.com/f16/lombo-porco-farinheira-110/>

**www.saborIntenso.com**