

LOMBO DE PORCO ASSADO FRIO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 10 PESSOAS

1 lombo de porco com cerca de 1,7 kg
3 dentes de alho
1 colher de café de louro em pó
Sal q.b.
Pimenta q.b.
1 colher de chá bem cheia de massa de pimentão
2 colheres de sopa de azeite
80 ml de vinho branco
Papel de alumínio



Tempo de preparação: 1 hora e 45 minutos
Custo: 9.00 € | Custo por pessoa: 0.90 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f16/lombo-porco-assado-frio-40494/>

PREPARAÇÃO

1. Corte os alhos em pedaços e coloque-os dentro de um almofariz.
Junte sal e esmague muito bem até que fique uma pasta.
Tempere com bastante pimenta.
Junte o louro e a massa de pimentão.
Misture o tempero muito bem.
2. Coloque a carne num tabuleiro de ir ao forno e barre-a por igual com a pasta que preparou.
Regue com o vinho branco e o azeite.
Tape o tabuleiro muito bem com 2 a 3 folhas de alumínio.
3. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe assar durante 1 hora e 30 minutos.
Passado o tempo, retire o tabuleiro do forno.
Destape-o e deixe arrefecer o lombo.
Sirva a carne fria cortada em fatias finas e decorada com pickles e azeitonas pretas.
Acompanhe esta carne com uma salada fria a gosto.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com