

Lombo de Porco Recheado com Morcela e Molho de Cogumelos Silvestres

INGREDIENTES PARA 8 PESSOAS

1 lombo de porco com cerca de 1,8 kg
450g de morcela de arroz ou outra a gosto
Fio de cozinha
3 colheres de sopa de azeite
2 folhas de louro cortadas ao meio
1 raminho de alecrim
125 ml de vinho branco
1 dente de alho esmagado
Sal q.b.
Pimenta preta q.b.
400 ml de caldo de carne
50g de manteiga
450g de cogumelos silvestres congelados
30 ml de Vinho da Madeira ou xerez
1 colher de chá de molho inglês
300 ml de natas



Tempo de preparação: 1 hora e 30 minutos
Custo: 18.00 € | Custo por pessoa: 2.25 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/lombo-porco-recheado-morcela-molho-cogumelos-silvestres-42778/>

PREPARAÇÃO

1. Retire a pele à morcela e corte em pedaços.
2. Com uma faca afiada corte o lombo num bife largo e grosso.
Por cima do lombo aberto, espalhe a morcela bem esfarelada.
Enrole e aconchegue bem o lombo para que fique na sua forma original.
Com o fio de cozinha ate bem o lombo de forma a manteiga o recheio no seu interior.
3. Coloque o lombo dentro de um tabuleiro de ir ao forno.
Tempere a carne por igual com sal e pimenta preta.
À volta, coloque as folhas de louro, o alho, o alecrim e o vinho branco.
Com a parte mais gorda da carne virada para cima, regue-a com o azeite.
Por fim, junte o caldo de carne.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 190°C e deixe assar durante 1 hora.
Passado 1 hora, retire o molho da carne para uma tigela e coloque novamente a carne no forno durante 15 minutos.
Coe o molho e reserve 400 ml.
5. Numa frigideira leve ao lume a manteiga e deixe aquecer.
Quando estiver quente, adicione os cogumelos congelados e quando começarem a perder a água, adicione o molho inglês, o Vinho da Madeira e os 400 ml do molho de carne.
Deixe ferver aproximadamente 10 minutos até que o molho engrosse.
Por fim, junte as natas, mexa muito bem e logo que comece a ferver, retire do lume.
6. Passado os 15 minutos e quando a carne estiver lourinha, retire do forno.
Retire o fio e corte a carne às fatias.
Sirva a carne com o molho, noisettes de batata e espargos salteados.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!