

Lombinho de porco com alecrim

Dificuldade: **Média** ⌚ 30-40 min

O alecrim e o alho são uma combinação perfeita nesta receita reconfortante.



Lombinho de porco com alecrim

Dificuldade: **Média** ⌚ 30-40min ⚡ 170° 🌀 ¼ Vapor + Aquecimento Ventilado 🍷 700ml ≡ 1

Ingredientes (4-6 porções)

800 gr de lombinho de porco

4 ramos de alecrim

2 dentes de alho pequenos

500 gr de batatas novas

60 gr manteiga

2 cebolas

sal e pimenta

Preparação

Lave bem as batatas e corte-as ao meio.
Pique as cebolas.

Tempere o lombo de porco com sal e pimenta e sele-o num pouco de óleo, em lume forte.

Unte um prato de forno e introduza o lombinho de porco, as batatas, as cebolas, o alecrim e o alho. Adicione algumas nozes de manteiga por cima.

Coza num forno pré-aquecido a 170° (¼ Vapor + Aquecimento Ventilado) durante 30-40 minutos.