

Como variar a carne do dia a dia

Um incrível lombo ganha um toque especial e vira a atração principal do jantar



- Divulgação

Agradar aos convidados pode ser simples.

Não é preciso inventar moda, basta incrementar uma receita tradicional.

O lombo de porco, por exemplo, vira um prato incrível ao ser recheado com uma farofa caprichada.

Sabores levemente adocicados combinam com a carne de porco.

Por isso, a dica é preparar a farofa com abacaxi, pêsego e ameixa.

KNORR Meu Assado já vem com o tempero e um saco próprio para assar os alimentos.

Acredite: o lombo vai ficar suculento por dentro e douradinho por fora com o mínimo de esforço.

Confira a receita e prepare-se para receber elogios.

Lombo recheado com farofa doce

Rendimento: 8 porções

Tempo de preparo: 1 hora

Tempo de forno: 1 hora

Tempo total: 2 horas

Ingredientes:

Para a farofa:

1 xícara de farinha de milho amarela
3 colheres de sopa de suco de abacaxi
1/2 pêsego em calda picado
4 ameixas em calda picadas
1/2 fatia de abacaxi em calda picado

Para a carne:

1kg de lombo (em peça)
1 embalagem de tempero KNORR Meu Assado sabor Caseiro
4 metades de pêsegos em calda
6 ameixas em calda
2 fatias de abacaxi em calda cortados ao meio
3 colheres de sopa de suco de abacaxi
3 colheres de sopa de vinho branco

Modo de preparo:

1. Em uma tigela, misture todos os ingredientes da farofa. Reserve.
2. Com uma faca grande, faça um furo na lateral do lombo, no sentido do comprimento, e recheie com a farofa.
3. Abra o saco de assar que já vem com o KNORR Meu Assado.
4. Dentro do saco, coloque o lombo recheado, os pêsegos, as ameixas e o abacaxi.
5. Abra a parte inferior da embalagem do tempero KNORR Meu Assado sabor Caseiro e coloque o pó dentro do saquinho.
6. Junte o suco de abacaxi e o vinho, misture suavemente até que todos os ingredientes sejam envolvidos pelo tempero.
Feche bem o saco com o lacre.
7. Coloque em um refratário, leve ao forno médio (180°) e asse por 1 hora ou até dourar.
Retire do forno e corte cuidadosamente o saquinho plástico.
8. Coloque em uma travessa.
Sirva quente.

<http://oglobo.globo.com/rio/como-variatar-carne-do-dia-dia-17316884>

São Paulo, SP, 30 Setembro de 2015

Mkmouse