

# LOMBINHO ASSADO COM BATATAS E LINGUIÇA

## INGREDIENTES

1 1/2 kg de lombinho  
2 gomos de linguiça calabresa  
1/2 kg de batata média  
cominho misturado com pimenta-do-reino a gosto  
sal a gosto  
8 dentes de alho  
1 cálice de vinho tinto seco  
2 colheres (sopa) de creme de cebola  
2 colheres (sopa) de azeite  
cheiro-verde a gosto  
1 cebola média  
vinagre quanto baste

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador ou mixer o alho, 2 colheres (sopa) de azeite, 2 colheres (sopa) de creme de cebola, cheiro  
Faça alguns furos na carne para o tempero penetrar  
Lave a carne com um pouco de vinagre  
Unte a peça de carne com o tempero batido e coloque o vinho por cima  
Coloque a carne temperada em um saco plástico e feche  
Leve à geladeira por pelo menos 8 horas  
Corte a cebola em pedaços pequenos e leve ao fogo com um pouco de azeite; deixe a cebola dourar e coloque a carne para selar  
Após dez minutos, tampe a panela de pressão e deixe cozinhar por 40 minutos  
Retire a carne da panela de pressão e leve ao forno para dourar por 30 minutos  
Adicione a linguiça, pré cozida por vinte minutos, e sem a pele  
Enquanto isso, dê um pré cozimento nas batatas cortadas em quatro e depois frite  
Retire a carne do forno e adicione as batatas em um refratário de vidro

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9851-lombinho-assado-com-batatas-e-linguica.html>