



Lombo recheado com pesto de pimentão



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

6 pessoas

Ingredientes



0,5 xícara de Azeite Gallo Extra Virgem Reserva

- Azeite Gallo Extra Virgem Reserva para untar
- 3 pimentões vermelhos cortados em 4
- 1 dente de alho descascado
- 0,25 xícara de queijo parmesão ralado
- 0,25 xícara de nozes picadas grosseiramente
- 2kg de lombo suíno
- Folhas de 1 maço de espinafre
- 4 cenouras coloridas cortadas ao meio
- 2 xícaras de mini cebolas cortadas ao meio
- Alecrim, a gosto
- Pimenta-do-reino, a gosto
- Sal, a gosto

Modo de preparação

1

Em uma assadeira untada com azeite, dispor os pimentões e temperar com sal e pimenta-do-reino.

2

Dispor mais um fio de azeite sobre os pimentões e levar ao forno pré aquecido a 180°C por 20 minutos, ou até que fiquem bem macios e levemente dourados.

3

Dispor os pimentões em um liquidificador, juntar o alho, as nozes, o queijo parmesão e 0,5 xícara de Azeite Gallo Extra Virgem Reserva.

4

Bater tudo até obter uma pastinha uniforme. Reservar

5

Abrir o lombo suíno cortando em 3 partes.

6

Temperar todo o lombo com sal, pimenta-do-reino e rechear com o pesto de pimentões e as folhas de espinafre.

7

Enrolar o lombo e amarrar com barbante.

8

Dispor em uma assadeira com as cenouras, mini cebolas e raminhos de alecrim.

9

Temperar os vegetais com sal e mais um fio de azeite.

10

Cobrir tudo com alumínio e levar ao forno pré aquecido a 180°C por 1 hora e 30 minutos.

11

Retirar o papel alumínio e assar por mais 30 minutos, para dourar.

Produtos utilizados



Reserva

Azeite de Oliva Extra Virgem

Veja também

 Carne  Rápido  Fácil

Pizza de presunto com rúcula

 Carne  Médio  Fácil

Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate

 Carne  Médio  Fácil

Espetadas de frango com molho de amendoim

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de cabrito em crosta de ervas

 Carne  Demorado  Fácil

Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos



Mais receitas em
www.galloportugal.com

© 2022 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide