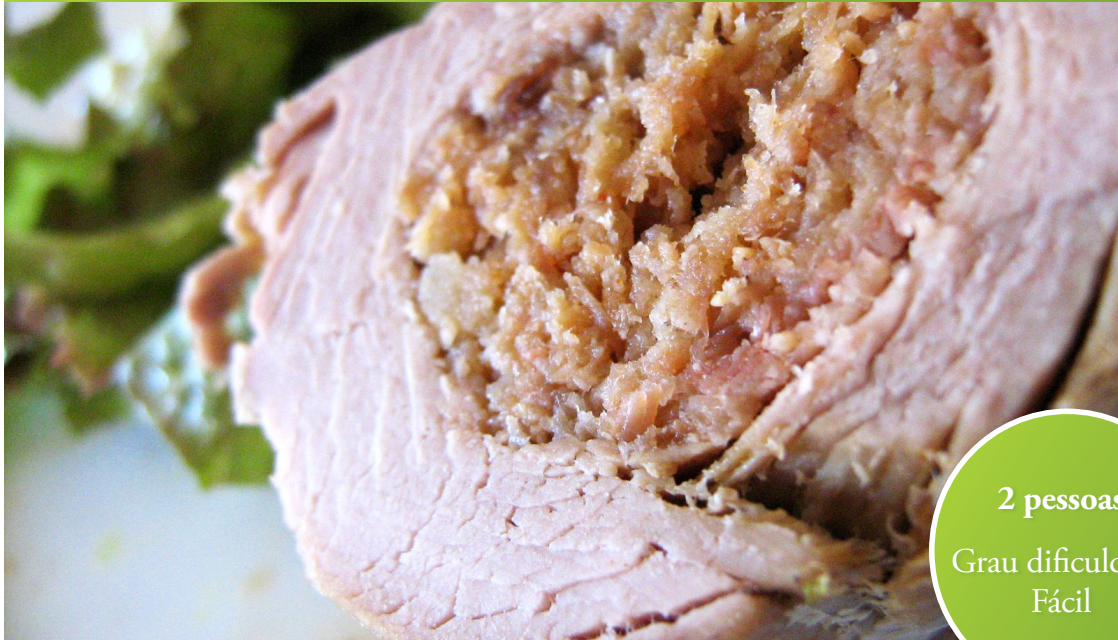


Lombinho de Porco Recheado com Alheira



2 pessoas

Grau dificuldade:
Fácil

Ingredientes

- 1 lombinho de porco grande
- 1/2 alheira de caça
- sal e pimenta q.b.
- alho em pó
- 1 copo de vinho branco

Preparação

1 - Corte o lombinho de porco em 4 bocados. Com uma tesoura de cozinha abra um buraco no centro de cada lombinho, de forma a abrir uma bolsa, mas sem cortar até ao fundo.

2 - Tire a pele à alheira e encha a cavidade que criou nos lombinhos, fechando bem com um palito.

3 - Coloque depois os lombinhos já recheados num tabuleiro, tempere com sal, pimenta e alho em pó, regando depois com o vinho.

4 - Cubra com papel de alumínio e leve ao forno a 170°C durante 1 hora.

5 - Ao fim desse tempo retire o papel e deixe alourar um pouco, cerca de 10 min, aumentando um pouco a temperatura do forno, mas tendo cuidado para não os deixar secar.

Sugestão

Sirva com uma salada verde variada e arroz.