

Lombinho de porco assado com reбуçado de alheira e grelos

Carne —   75 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/lombinho-de-porco-assado-com-rebucado-de-alheira-e-grelos



Ingredientes

600g de lombinho de porco
1 cebola roxa
2 tomates maduros
1 limão
Coentros q.b.
Flor de Sal q.b.
Pimenta q.b.
500g de grelos
2 folhas de massa filo
1dl de azeite
2 dentes de alho
1 aipo
1 tomilho
200g de alheira

Confeção

1. Temperar o lombinho de porco, saltear em azeite e depois levar a assar no forno. Reservar quente.
2. Retirar a pele da alheira e com a massa filo fazer um reбуçado. Levar ao forno. Saltear os grelos em alho e azeite.