

# Lombo Recheado com Farofa de Copa



## Ingredientes

### Lombo

1,2 kg de lombo sem gordura  
1 cebola picada  
1 cenoura picada  
100 ml de vinho branco seco  
1 talo de salsaão  
1 dente de alho inteiro  
1 folha de louro  
Sal e pimenta a gosto

### Farofa de Copa

2 colheres (sopa) de manteiga  
1 cebola bem picada  
200 g de copa  
Cheiro verde  
½ xícara de uvas-passas brancas escaldadas  
½ xícara de uvas-passas preta escaldada  
8 azeitonas picadas  
1 xícara de farinha de milho  
Sal e pimenta a gosto  
1 pimentão picado (pode fazer um mix de três cores de pimentão)

## Modo de Preparo

### Lombo

Faça um furo no meio do lombo (de forma que caiba a farofa) e deixe de molho nos ingredientes com sal e pimenta a gosto.

Retire do marinado e recheie com a farofa. Grelhe em uma frigideira todos os lados e leve ao forno pré-aquecido até assar. Asse por aproximadamente 20 minutos a 180°. Pode regar com um pouco de suco de laranja.

### Farofa de Copa

Coloque em uma frigideira a manteiga, a cebola, o pimentão, o presunto copa, uvas-passas, azeitonas e frite. Coloque a farinha de milho, o sal, a pimenta e o cheiro verde.

**Dica:** Se preferir descarte o pimentão da receita da farofa e sirva com arroz à grega.

Rendimento 4 porções



## Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: [www.liquigas.com.br](http://www.liquigas.com.br)