

LOMBINHO DE PORCO RECHEADO



INGREDIENTES

- 1 LOMBINHO GRANDE
- FATIAS DE FIAMBRE
- FATIAS DE QUEIJO
- SAL E PIMENTA Q.B
- 100 GR DE ESPARGUETE (PARA DUAS PESSOAS)
- ÁGUA Q.B E SAL
- MANTEIGA Q.B

CONFEÇÃO

1. Colocar água na CC até 1,4 lt.

2. Colocar uma prata na bancada e dispor o lombinho temperar com sal e pimenta q.b dispor o fiambre e queijo enrolar o lombinho e depois polvilhar com sal embrulhar na prata e colocar na varoma da CC.

3. Programar steam P1 35 minutos.

4. Ao fim de 20 minutos retirar varoma e colocar o esparguete na taça e temperar com sal, colocar novamente a varoma e deixar decorrer o programa até ao fim.

5. Escorrer esparguete e adicionar manteiga envolver bem, fatiar lombinho.

6. Acompanhei com salada de alface
