

Lombo de porco recheado com Farinheira Raiana

Receita Teleculinária

INGREDIENTES

1 lombo de porco com aprox. 1,200 kg
1 Farinheira Raiana
3 dentes de alho
3 dl de vinho Castelo Rodrigo Branco DOC
2 dl de azeite Truncado
1 colher (chá) de pimentão-doce
1 folha de louro
Sal Marinho Rui Simeão
Pimenta q.b.
Fio de cozinha



PREPARAÇÃO

Arranje o lombo rejeitando-lhes as gorduras e faça-lhe um corte no sentido do comprimento sem separar as metades, como vê na foto.

Corte a farinheira ao meio, retire-lhe a pele, coloque-a sobre a carne, feche, ate com fio de cozinha e disponha num tabuleiro. Tempere depois com os dentes de alho picados finamente, o vinho branco, o pimentão-doce, a folha de louro, sal e pimenta. Envolve muito bem e deixe marinar durante 30 minutos.

Regue depois o lombo com o azeite e leve ao forno pré-aquecido a 180°C durante 50 minutos, regando de vez em quando com o próprio molho e também com um pouco de água se necessário. Retire do forno e sirva em fatias decoradas a gosto. Acompanhe com tagliatelle ou outra massa cozida.

