

## Lombo assado



Ingredientes: 1 quilogramas de lombo de porco  
0 unidade de pimentão doce  
3 unidade de alhos picados  
4 colher de sopa de vinho branco  
2 colher de sopa de azeite  
0 unidade de sal (qb)  
0 unidade de água

Instruções de preparação:

Faz-se uma mistura numa tijela com o pimentão doce, o sal, os alhos e o azeite e esfrega-se o lombo com esta mistura. Põe-se num tabuleiro pequeno, rega-se com o vinho e um pouco de água e vai a assar. Volta-se de vez em quando e rega-se com o próprio molho.

Sugestões Adicionais: