

Lombinhos de porco com limão



Ingredientes: 2 colher de sopa de azeite
1 unidade de cebola (picada)
2 unidade de dentes de alho (picados)
4 unidade de lombinhos de porco
2 unidade de limões
1 unidade de cerveja
0 totaste de sal & pimenta

Instruções de preparação:

Numa frigideira aqueça o azeite e aloure a cebola e os alhos. Deite para uma assadeira e por cima disponha os lombinhos. Tempere com sal e pimenta. Lave bem os limões, rale a casca de um e polvilhe a carne. Regue com a cerveja e leve ao forno. Deixe assar até que estejam bem dourados. Retire do forno e enfeite com a casca do outro limão cortada em tiras.

Acompanhe com esparguete cozido ou com outra guarnição a gosto.

Sugestões Adicionais: