



Lombinhos de porco com crosta

lombinhos de porco com crosta

30 min | ★★ | Prato Principal

para 4 pessoas

ingredientes

200 g de farinha integral

Sal q.b.

70 g de Becel Cozinha

1 dl de água

1 gema

50 g de sultanas douradas

1 dl de rum

50 g de amêndoas

1,2 kg de lombinhos de porco

Mostarda

3 colheres de sopa de Becel Cozinha

Sal q.b.

Pimenta

modo de preparação (para 4 porções)

para lombinhos de porco com crosta

1. Tempere a farinha com sal e misture a Becel Cozinha, junte a água e amasse bem. Molde em bola, tape com película aderente e deixe repousar no frigorífico pelo menos meia hora.
2. Ponha as sultanas de molho no rum e escale as amêndoas, peladas. Misture bem. Esfregue o peito de porco de ambos os lados com sal e pimenta, recheie a parte interior com as passas e as amêndoas e enrole.
3. Barre a carne com mostarda e leve a alourar num tacho, com a restante Becel Cozinha.
4. Regue com rum , tape e deixe estufar sobre lume brando cerca de 30 minutos, voltando a carne de vez em quando. Escorra a carne e deixe arrefecer um pouco sobre uma tábua.
5. Estenda a massa com a ajuda do rolo e envolva a carne, cortando a massa excedente. Coloque o rolo obtido sobre um tabuleiro, deixando a união da massa virada para baixo . Pique a massa com um gardo e enfeite com tirinhas da massa que sobrou.
6. Pincele com a gema, diluída num pouco de água e leve a assar em forno quente (250 °C) cerca de 30 minutos.
7. Sirva com legumes cozidos ou salteados.

Saboroso!