



Lombinhos de porco nas brasas

lombinhos de porco nas brasas

30 min | ★★ | Prato Principal

para 4 pessoas

ingredientes

4 lombinhos de porco
pequenos

0,5 dl de vinho da madeira

8 dentes de alho

Becel Cozinha

Pimenta da Jamaica

Mostarda

100 g de espinafres

Nozes

modo de preparação (para 4 porções)

para lombinhos de porco nas brasas

1. Tempere os lombinhos de porco com o vinho da Madeira, os dentes de alho, esmagados, Becel Cozinha e pimenta da Jamaica. Deixe marinar, pelo menos 4 horas.
2. Retire os lombinhos da marinada e barre-os com mostarda. Enrole os lombinhos com os espinafres cozidos e as nozes picadas e prenda com um fio, atando em forma de paio.
3. Embrulhe os rolinhos em forma de alumínio e leve a cozer em forno quente (225°C) durante cerca de 40 minutos.
4. Um pouco antes de terminar o tempo, retire as folhas de alumínio e deixe os rolinhos alourarem.
5. Acompanhe com salada de tomate e orégãos e massa chinesa cozida, polvilhada com corintos.

Saboroso!