|  |
| --- |
| Lombo de porco com castanhas |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | http://www.petiscos.com/imagens/linha_creme.gif | | | | | | **Doses:** - | **Tempo:** - | **Preparação:** Ao natural | **Dificuldade:** Básico | [http://www.petiscos.com/imagens/icon_thumb_up.gif](javascript:;) 10 votos | |  | | | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | http://www.petiscos.com/smf/index.php?action=dlattach;attach=9247;type=avatar |  | Receita publicada por [antígona](http://www.petiscos.com/lista_receitas_user.php?poster=antígona) ****** | |  |  | | --- | --- | | http://www.petiscos.com/imagens/icon_seguir_2.gif | [Seguir este chef](http://www.petiscos.com/meus_chefs.php?preferido=antígona&recid=16170&catid=19) | | http://www.petiscos.com/imagens/icon_ver_receitas.gif | [Ver mais receitas deste chef](http://www.petiscos.com/lista_receitas_user.php?poster=antígona) | |  | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | | http://www.petiscos.com/fotos_utilizadores/13464e7352e889988d2cb3c87bbc6b94fc396_lombo%20de%20porco%20com%20castanhas3mod.jpg Foto publicada por: antígona | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | **http://www.petiscos.com/imagens/ilustra_ingredientes.jpgingredientes:** | | | Adoro lombo de porco com castanhas, mas nunca tinha feito em casa. Comprei umas castanhas com casca que dei um escaldão, tirei a casca e congelei de propósito para depois fazer este lombo. Adorei!Estava uma delicia e regalei-me a comer castanhas.   1 lombo de porco com cerca de 1kg  800 gr de castanhas congeladas  500 gr de batatinhas para assar  azeite  1 copo de vinho branco  sal  1 colher de sopa de massa de pimentão  1 caldo knorr de carne  alecrim  1 dente de alho  1 cebola | | |  |  | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | |  | | | http://www.petiscos.com/imagens/pic_impressao.gif | [imprimir receita](http://www.petiscos.com/receita_imprimir.php?recid=16170&catid=6) | | http://www.petiscos.com/imagens/pic_impressao.gif | [só lista compras](http://www.petiscos.com/receita_imprimir.php?recid=16170&catid=6&ingredientes=1&botao_x=1) | | http://www.petiscos.com/imagens/pic_envio.gif | enviar por e-mail | | http://www.petiscos.com/imagens/pic_stats.gif | [Curiosidades!](http://www.petiscos.com/*) | | http://www.petiscos.com/imagens/pic_livro.gif | guardar nos livros | |  | | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | |  | http://www.petiscos.com/imagens/stat_data.gif | Publicação: mais de dois anos | |  | http://www.petiscos.com/imagens/stat_visualizacoes.gif | Visualizações: 33113 | |  | http://www.petiscos.com/imagens/stat_impressoes.gif | Impressões: 590 | |  | http://www.petiscos.com/imagens/stat_mail.gif | Envios por e-mail: 141 | |  | http://www.petiscos.com/imagens/stat_livros.gif | adicionada: 38 livros | | | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | |  |  | |  | |  | http://www.petiscos.com/imagens/piclink_dir_uno.gif[Criar novo livro de receitas](http://www.petiscos.com/meus_livrosreceitas_novo.php) | |  | |  | http://www.petiscos.com/imagens/piclink_dir_uno.gif[Livro Receitas preferidas](http://www.petiscos.com/login.php?livro=1&recid=16170) |  |  | |  |  |  |  | | |

|  |
| --- |
| **http://www.petiscos.com/imagens/ilustra_preparacao.jpgpreparação:** |
| - Com umas horas de antecedência( ou no dia anterior) faça uma marinada para o lombo de porco.  - Junte a massa de pimentão com o vinho branco e o alecrim e regue o lombo de porco.  - Na altura de fazer o lombo, coloque-o num tabuleiro de forno e regue com a marinada.Se necessário acrescente um pouco de água.  - Tempere de sal, regue com um fio de azeite e junte o caldo knorr aos pedacinhos por todo o lombo e pelo tabuleiro.  - Pique finamente o dente de alho e a cebola e espalhe pelo lombo e pelo tabuleiro também.  - Leve o lombo a assar e vá regando com o molho.   - Uns 15 minutos depois junte as batatinhas à volta do lombo e 10 minutos depois junte as castanhas. Regue bem com o molho ao longo da cozedura e deixe a carne, as batatas e as castanhas assarem bem. |