|  |
| --- |
| 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.gif10 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 receitasdeste chef](http://www.petiscos.com/lista_receitas_user.php?poster=antígona) |

 |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| http://www.petiscos.com/fotos_utilizadores/13464e7352e889988d2cb3c87bbc6b94fc396_lombo%20de%20porco%20com%20castanhas3mod.jpgFoto 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 1kg800 gr de castanhas congeladas500 gr de batatinhas para assarazeite1 copo de vinho brancosal1 colher de sopa de massa de pimentão1 caldo knorr de carnealecrim1 dente de alho1 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/%2A) |
| 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. |