



# Lombo recheado com pesto de pimentão



Categoria

Receitas de Natal



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Médio



Custo

Médio



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

6 pessoas

## Ingredientes



0,5 xícara de Azeite Gallo Extra Virgem Reserva

- Azeite Gallo Extra Virgem Reserva para untar
- 3 pimentões vermelhos cortados em 4
- 1 dente de alho descascado
- 0,25 xícara de queijo parmesão ralado
- 0,25 xícara de nozes picadas grosseiramente
- 2kg de lombo suíno
- Folhas de 1 maço de espinafre
- 4 cenouras coloridas cortadas ao meio
- 2 xícaras de mini cebolas cortadas ao meio
- Alecrim, a gosto
- Pimenta-do-reino, a gosto
- Sal, a gosto

## Modo de preparação

1

Em uma assadeira untada com azeite, dispor os pimentões e temperar com sal e pimenta-do-reino.

2

Dispor mais um fio de azeite sobre os pimentões e levar ao forno pré aquecido a 180°C por 20 minutos, ou até que fiquem bem macios e levemente dourados.

3

Dispor os pimentões em um liquidificador, juntar o alho, as nozes, o queijo parmesão e 0,5 xícara de Azeite Gallo Extra Virgem Reserva.

4

Bater tudo até obter uma pastinha uniforme. Reservar

5

Abrir o lombo suíno cortando em 3 partes.

6

Temperar todo o lombo com sal, pimenta-do-reino e rechear com o pesto de pimentões e as folhas de espinafre.

7

Enrolar o lombo e amarrar com barbante.

8

Dispor em uma assadeira com as cenouras, mini cebolas e raminhos de alecrim.

9

Temperar os vegetais com sal e mais um fio de azeite.

10

Cobrir tudo com alumínio e levar ao forno pré aquecido a 180°C por 1 hora e 30 minutos.

11

Retirar o papel alumínio e assar por mais 30 minutos, para dourar.

### Produtos utilizados



*Reserva*

Azeite de Oliva Extra Virgem

### Veja também

---

 Carne  Rápido  Fácil

*Pizza de presunto com rúcula*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Salada de entrecôte com arroz vermelho, manga e tomate*

---

 Carne  Médio  Fácil

*Espetadas de frango com molho de amendoim*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de cabrito em crosta de ervas*

---

 Carne  Demorado  Fácil

*Perna de borrego no forno com chalotas e cogumelos*

---



Mais receitas em

[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide