Receitas irresistíveis

Lombo Temperado

Ingredientes

- Lombo Temperado Sulita.
- Azeite de Oliva.

Tempo de preparo:
45 min.

Rendimento:
6 porções

Modo de Preparo:

1. Corte o lombo temperado em bifes.
2. Aqueça bem a grelha, unte-a com azeite de oliva.
3. leve o Lombo Temperado Sulita para a grelha.
4. Deixa ele grelhar de 4 a 5 minutos cada lado e se delicie!

Dica de Acompanhamento:

Aproveitando o preparo do bife, simultaneamente na mesma grelha, acrescente vagens, cebola picada e tomates cereja, tempere a gosto e polvilhe queijo ralado.

Mais receitas em: www.sulita.com.br
/sulitaoficial /CarnesSulita

Carne Suína é Sulita!

Sulita