



Lombo Festa Com Legumes



Ingredientes

- 1 lombo temperado Festa Sulita
- 1 cebola cortada em 4 pedaços
- 1 cenoura cortadas em fatias (aprox. 1cm)
- 3 batatas médias cortadas em 4 pedaços
- 1 ramo alecrim
- ½ copo de vinho branco
- 1 copo de suco de abacaxi
- 1 copo de água
- ½ xícara Mel



Modo de Preparo:

1. Leve o lombo para uma travessa e com ele os legumes. Acrescente os líquidos, vidro, água e suco e leve ao forno pré-aquecido por 40 min, a 200°C.
2. Dado o tempo, acrescente o mel sobre o lombo e deixe por mais 20 minutos a 200°C. Sugestão: acompanhe com frutas em conserva



Tempo de preparo:

1h10



Porção:

3 pessoas