



LOMBO ASSADO COM CEBOLA E PIMENTA BIQUINHO

 **Nível**
Iniciante

 **Rendimento**
4 porções

 **Tempo de preparo**
1 hora e 30 minutos

 **Ocasião**
Fim de Ano

 **Modo de preparo**
Assado

INGREDIENTES

- 1 peça de Lombo Suíno Já Pro Forno Swift
 - 2 colheres (sopa) de manteiga
 - 3 cebolas médias fatiadas
 - ½ xícara (chá) de pimenta biquinho
- sal a gosto
 - folhas de sálvia frescas
 - 400 g de Farofa Tradicional Swift para acompanhar

MODO DE PREPARO

1. Asse o lombo suíno conforme instruções da embalagem.
2. Em uma frigideira, derreta a manteiga e frite as fatias de cebola até começarem a dourar. Junte a pimenta biquinho, o sal, as folhas de sálvia e misture.
3. Sirva o lombo assado acompanhado do acebolado e farofa Swift.

PRODUTOS UTILIZADOS



Lombo Suíno
Já pro Forno KG



Farofa Tradicional
Swift 400g

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:
WWW.SWIFT.COM.BR