



COPA LOMBO COM SALADA A MODA ALEMÃ

 Nível
Iniciante

 Rendimentos
4 porções

 Tempo de preparo
60 minutos

 Ocasião
Dia a Dia

 Modo de preparo
Forno

INGREDIENTES

- 6 colheres (sopa) de azeite
- 1 kg Copa Lombo Suíno Temperado (1 peça)
- 3 batatas inglesa descascadas e cortadas em cubos médios
- O suco de ½ limão
- As folhas de ½ maço de cheiro verde lavadas e picadas
- 2 colheres (sopa) de alcaparras
- 1 colher (sopa) de mostarda dijon
- 1 colher (chá) de Alho Picado Swift
- Sal e Mix de Pimentas Swift a gosto

MODO DE PREPARO

1. Pré-aqueça o forno a 180° C por 15 minutos.
2. Em uma frigideira grande aqueça o azeite e sele a copa lombo por 10 minutos por todos os lados até dourar.
3. Em seguida coloque a copa lombo em uma assadeira e asse por 45 minutos em fogo baixo.
4. Enquanto isso cozinhe as batatas em água salgada por 10 minutos ou até que fiquem macias. Escorra e passe por água corrente fria para diminuir a temperatura e parar o cozimento.
5. Em uma vasilha adicione as batatas cozidas com o suco de limão o cheiro verde as alcaparras a mostarda e o alho. Ajuste o sal e tempere com a pimenta a gosto.
6. Sirva a salada fria com a copa lombo assada.

PRODUTOS UTILIZADOS



Copa Lombo
Swift



Cebola Picada
Swift



Mix de Pimentas
Swift

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