

# Lombo de porco recheado com ameixas e damasco



## Ingredientes

### Recheio

- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 cebola pequena picada
- 1/3 de xícara (chá) de ameixas pretas sem caroço, picadas
- 1/4 de xícara (chá) de damasco seco picado
- 3 colheres (sopa) de [castanha do Brasil](#) picada
- 2 colheres (sopa) de salsinha picada
- 2 colheres (chá) de sálvia picada
- Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

### Carne

- 1 lombo de porco de 2 kg
- 5 dentes de alho amassados
- 1/2 colher (sopa) de sal

Galhos de salsinha e cebolinha verde  
2 xícaras (chá) de vinho branco seco (480 ml)  
Suco de 2 limões  
 $\frac{1}{2}$  pimenta dedo-de-moça picada  
 $\frac{1}{4}$  de xícara (chá) de mel  
Folhas de sálvia para decorar

Modo de preparo

#### Para do recheio

Em uma frigideira, derreta a manteiga e refogue a cebola até começar a dourar. Retire do fogo e deixe esfriar. No processador, junte os ingredientes restantes e processe por 1 minuto até as frutas ficarem picadas. Junte o tempero de cebola e processe novamente para misturar bem. Transfira para uma vasilha e tempere com sal e pimenta. Reserve.

#### Para o lombo

Faça cortes no comprimento do lombo, sem aprofundar demais, e vá girando a carne para que fique aberta como um livro.

Misture o alho e o sal até formar uma pasta, e esfregue na carne. Em uma assadeira ou vasilha grande, misture os ingredientes restantes, exceto o mel. Coloque o lombo dentro da vasilha, cubra com filme plástico e leve para gelar de um dia para o outro. Tire a carne da marinada (reserve o molho para regar a carne) e enxugue com papel-toalha. Espalhe o recheio de damasco sobre o lombo, deixando uma borda livre de 2 cm.

Enrole como rocambole começando pelo lado mais comprido e amarre com barbante. Transfira para uma assadeira untada com óleo, derrame um pouco do líquido da marinada, cubra com papel-alumínio e leve ao forno alto (200°C), preaquecido, por 40 minutos. Retire o papel e pincele o mel na carne.

Abaixe o forno para moderado (180°C) e asse por mais 40 minutos, regando com a marinada restante (se necessário, acrescente água aos poucos para formar um caldo na assadeira)

até que o lombo fique dourado e macio. Retire do forno e corte o barbante.

Espera amornar, decore a travessa com a sálvia e corte em fatias.

Tempo de preparo: 60 minutos

Porções: 8

## **Lombo de porco recheado com ameixas e damasco**