



Por que não incrementar a sua receita? Em nosso blog já publicamos diversas sugestões de [carne suína com frutas](#), com acompanhamentos diferentes e muito mais. A dica de hoje vai surpreender seus convidados, confira abaixo uma seleção das melhores [receitas](#) de carne suína recheada para fazer em casa!

Carne suína recheada: [Lombo suíno recheado com linguiça](#)

Sirva essa receita deliciosa no almoço de domingo:

Ingredientes:

- 1,5 a 2 kg de [lombo](#) suíno
- 200 g de azeitona preta sem caroço
- 1 cebola pequena
- 2 dentes de alho
- Ramos de alecrim fresco
- 250 ml de vinho tinto seco
- 2 linguiças calabresa
- Pimenta do reino
- Sal
- Azeite
- Barbante para amarrar a carne

Modo de preparo:

Com a carne já cortada como uma manta, coloque em um recipiente grande junto com o vinho e uma colher de sopa de sal. Deixe marinar por uma hora, mais ou menos. Enquanto isso, coloque em um processador 2 ramos de alecrim (sem a haste grossa), azeitona, um pouco de azeite, linguiça, cebola e alho. Bata até a mistura ficar com a consistência parecida com carne moída. Enrole a carne com cuidado e amarre com o barbante. Leve ao forno a 160º por quatro horas, mas quando faltar 40 minutos, tire o alumínio e volte para o forno para dourar.

Carne suína recheada: [Lombo suíno recheado com maçã](#)

Se você ama sabor agri-doce, faça essa receita:

Ingredientes:

- 1,2 kg de lombo suíno
- 2 maçãs médias
- 1 cebola grande picada
- 3 dentes de alho picado

- 5 dentes de alho inteiros
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) açúcar mascavo (rasas)
- 100 ml de suco de laranja
- 100 g de farinha de rosca
- 2 colheres (sopa) de sálvia finamente picada
- Pimenta preta
- Sal
- Fio de azeite de oliva
- Fatias de bacon para finalizar

Modo de preparo:

Corte o lombo formando uma manta de aproximadamente 1,5 cm de espessura. Tempere com sal e pimenta preta moída na hora e deixe descansando por aproximadamente 30 minutos. Corte a maçã em finas tirinhas ou rale no lado grosso do ralador. Leve ao fogo uma frigideira com a manteiga e a cebola e refogue até que a cebola comece a ficar transparente. Adicione a maçã e o alho picado e refogue até que a maçã esteja macia e levemente dourada (aproximadamente 10 minutos). Polvilhe o açúcar mascavo e continue refogando para dar uma leve caramelizada. Adicione o suco de laranja e misture apenas para integrar os ingredientes e desligue o fogo e espere amornar. Adicione a farinha de rosca, a sálvia, sal e pimenta preta. Misture bem. Coloque a manta de lombo sobre a bancada espalhe o recheio, enrole como um rocambole e amarre firme com um barbante. Coloque as fatias sobre o lombo e amarre. Coloque o lombo em uma forma ou travessa refratária, adicione os dentes de alho inteiros, regue um fio de azeite, cubra com papel alumínio e leve para assar por 1h no forno preaquecido 180°C. Retire o papel alumínio, aumente para 250°C e continue assando por mais 30 minutos ou até que a superfície fique dourada. Coloque o lombo sobre uma tábua, remova a amarração e corte em rodellas grossas. Sirva com o acompanhamento de sua preferência.

Carne suína recheada: [Pernil suíno recheado](#)

Um corte suíno repleto de sabor fica ainda melhor recheado! Confira:

Ingredientes - pernil:

- 1 [pernil suíno temperado](#) de aproximadamente 3 kg
- 1 copo de vinho tinto
- 3 colheres (sopa) de óleo

Ingredientes - recheio:

- 220 g de [presunto](#) moído
- 100 g de azeitona
- 1 colher (sopa) de pimenta
- 3 colheres (sopa) de farinha de rosca
- 1 cebola batida
- 2 colheres (sopa) de cheiro verde
- 1 ovo cru
- Sal a gosto

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes do recheio. Desosse o pernil, cortando a carne rente ao osso. Recheie e costure-o com agulha e linha grossa. Leve ao forno em uma assadeira forrada com papel alumínio. Deixe assar por aproximadamente 3 a 4 horas. Servir com cebolinha agridoce e batata soute.

Curtiu? Se você tem uma [receita de carne suína](#) recheada que gostaria de compartilhar, comente aqui!

Fontes: [Sabor Sonoro](#), [Mel e Pimenta](#), [Cooper](#)

Siga-nos nas redes sociais e fique por dentro de todas as novidades Alegra!

