



## Ingredientes

- 2kg de copa lombo suína
- 2 unidades de limão Taiti (suco)
- 4 dentes de alho
- 1 cebola média picada
- 5 folhas de sálvia
- 5 colheres de sopa de azeite de oliva
- Sal e pimenta a gosto
- 200g de mostarda amarela
- 1 colher de sopa de vinagre de maçã
- 100g de mel
- 20 ml azeite de oliva
- Açúcar a gosto (se necessário)
- Pimenta a gosto para o sanduíche
- 10 unidades de pão francês
- 100g de maionese



- 10 folhas de alface crespa
- ½ m de rúcula baby
- 4 tomates italianos maduros em rodela
- Sal e pimenta a gosto

## Modo de preparo

- 01 Colocar todos os ingredientes para o preparo do Lombo (2 unidades de limão Taiti (suco), 4 dentes de alho, 1 cebola média picada, 5 folhas de sálvia, 5 colheres de sopa de azeite de oliva, Sal e pimenta a gosto) em um liquidificador e bater até formar uma pasta.
  - 02 Colocar a pasta sobre o lombo e deixar marinando por uma hora.
  - 03 Cobrir com papel alumínio e levar ao forno em 160 graus por uma hora.
  - 04 Em um bowl, colocar todos os ingredientes para o molho (200g de mostarda amarela, 1 colher de sopa de vinagre de maçã, 100g de mel, 20 ml azeite de oliva, e Pimenta a gosto) e misturar bem com um fouet.
  - 05 Corrigir a acidez, com o açúcar se for necessário.
  - 06 Para o sanduíche desfiar o pernil suíno, misturar com o molho de mel e mostarda e reservar.
  - 07 Abrir os pães ao meio, passar a maionese, colocar o alface americano, a rúcula e duas rodela de tomate, colocar sobre os tomates o pernil desfiado.
-