

LOMBO DE PORCO COM CASTANHAS

Lombo de Porco; Chouriço; Presunto; Entremeada; Castanhas; Alho; Sal; Salsa; Vinho Branco. Prepara-se o lombo de véspera. Abre-se o lombo, põe-se vinho branco, bastante alho e salsa bem triturados, o chouriço, o presunto, a entremeada e enrola-se tudo ficando assim para o dia seguinte. Recebe uns grãos de sal e vai ao forno durante hora e meia. Cozem-se as castanhas, descascam-se e quando o lombo já está apuradinho juntam-se-lhe no forno, durante mais 15 minutos. ¶ “Esta receita é recente porque antigamente o lombo era só para o salpicão”. [01]
Receita cedida pela **Sr.ª Dona Marcelina de Fátima Cordeiro**