



LOMBO COM GENGIBRE E MEL

Ingredientes:

8 bifes de lombo

1 1/2 xícara (chá) de suco de laranja

3 colheres (sopa) de cebola picadinha

3 colheres (sopa) de alho amassados

3 colheres (sopa) de mel

sal e pimenta do reino a gosto

4 colheres (sopa) de Óleo de Limão e Ervas Pazze

3 colheres (sopa) de gengibre picadinho

raspas de laranja e cebolinha verde picadinha a gosto

Modo de Preparo:

Numa panela ferva o suco de laranja até reduzir bem. Reserve. Numa vasilha tempere os bifes de lombo com o alho, a cebola, o suco de limão, o sal e a pimenta do reino. Deixe tomar gosto por 15 minutos. Numa frigideira doure o lombo no Óleo de Limão e Ervas Pazze, dos dois lados. Junte os temperos, 1/2 xícara (chá) de água quente, o suco de laranja reservado, o gengibre, o mel e as raspas de laranja. Verifique o sal. Tampe e cozinhe em fogo médio por 15 minutos. Polvilhe com a cebolinha verde e sirva a seguir.

Indústria de Óleos Vegetais Pazze Ltda.

Av. dos Imigrantes, 1271 – Distrito Industrial – Panambi/RS.

Fone: (055) 3375-3878 Fax: (55) 3375-1899 Homepage: www.pazze.com.br