



Lombo Assado Com Especiarias

Ingredientes

- 1 peça de lombo de porco com gordura (2 a 3 kg)
- 200 ml de molho de soja (shoyo)
- 1 xícara (chá) de vinho do Porto
- 4 dentes de alho amassados
- 2 colheres (sopa rasa) de gengibre ralado
- 4 cardamomos quebrados grosseiramente
- 4 anis estrelados quebrados grosseiramente
- 4 zimbros quebrados grosseiramente
- 1 colher (chá) de pimenta do reino branca quebrada grosseiramente
- 1 colher (chá) de noz moscada
- 1 colher (chá) de pimenta Jamaica
- 1 colher (chá) de cravo em pó
- sal a gosto
- 4 colheres (sopa) de açúcar misturado com 8 colheres (sopa) de vinagre



Modo de preparo

1 - Num saco plástico coloque 1 peça de lombo de porco com gordura (2 a 3 kg), 200 ml de molho de soja (shoyo), 1 xícara (chá) de vinho do Porto, 4 dentes de alho amassados, 2 colheres (sopa rasa) de gengibre ralado, 4 cardamomos quebrados grosseiramente, 4 anis estrelados quebrados grosseiramente, 4 zimbros quebrados grosseiramente, 1 colher (chá) de pimenta do reino branca quebrada grosseiramente, 1 colher (chá) de noz moscada, 1 colher (chá) de pimenta Jamaica, 1 colher (chá) de cravo em pó e sal a gosto e misture bem. Deixe marinando por 2 horas na geladeira.

2 - Numa assadeira com grelha regue azeite a gosto e coloque o lombo de porco com a gordura para cima (reserve a marinada) e leve ao forno médio pré-aquecido a 180 graus por +/- 2 horas coberto com papel alumínio.

A cada 30 minutos pincele o lombo com a marinada (reservada acima).

Depois de assado retire o papel alumínio, regue o lombo de porco com 4 colheres (sopa) de açúcar misturado com 8 colheres (sopa) de vinagre e volte o lombo ao forno por 15 minutos. Sirva em seguida.

DICA: Se quiser, aproveite o fundo da assadeira onde escorreu a marinada e a gordura, coloque 1 xícara (chá) de água e vá esfregando uma colher até retirar este caldo. Adicione 1 colher (sobremesa) de amido de milho e misture bem na própria assadeira até engrossar levemente. Regue o lombo na hora de servir.