

Rolos de lombo recheados com salsichas frescas



- 1 lombo de porco em rolos com 400 gr de salsichas frescas
- sal e pimenta q.b.
- 2 laranjas
- 2 dl de vinho branco
- 60 gr de manteiga
- Acompanhamento: couve-flor e cogumelos (sugestão)

1 – Disponha os rolos de carne recheados com salsichas frescas num tabuleiro, tempere-as com sal e pimenta e junte o sumo das laranjas, o vinho branco e a

manteiga. Leve a assar, cerca de 45 min. ou um pouco mais, em forno a 170 graus.

2 – Se entretanto o líquido do assado for pouco, acrescente-o com caldo de carne, mas só o necessário para ficar com algum molho para servir com a carne.

3 – Quando a carne estiver assada, retire-lhe o fio e corte-a em fatias. Sirva-a com couve-flor, cozida, e cogumelos fritos ou outro acompanhamento a gosto. Decore com rodela de laranja.