

Lombo assado com crosta de ervas e pão ralado com legumes grelhados

(Rende 8 a 10 porções)

Suco de 2 limões
2 dentes de alho picados
1 colher (sopa) de mostarda
1,5 Kg de lombo suíno
2 xícaras (chá) de pão amanhecido ralado no processador
Sal e pimenta-do-reino moída na hora a gosto

Para os legumes
500 g de ervilha torta cozida no vapor al dente
4 abobrinhas cortadas em tiras finas
1 cebola roxa cortada em rodela

Carne Suína
Brasileira

Misture o limão, o alho, a mostarda, o sal e a pimenta. Tempere o lombo com esta mistura e deixe de um dia para o outro na geladeira, coberto com filme plástico. Vire a carne uma vez para que o tempero penetre por igual. No dia seguinte, retire o lombo da geladeira e deixe em temperatura ambiente por 30 minutos antes de assar. Coloque em uma assadeira e cubra a carne com o pão ralado, pressionando com as mãos para ficar bem grudado na carne. Leve ao forno moderado (180°C), preaquecido, coberto com papel-alumínio por 1 hora. Retire o papel e asse por mais 1 hora até o lombo dourar por igual. Durante o cozimento, regue a carne com o tempero de vez em quando, e se necessário, acrescente um pouco de água fervente para não deixar secar o líquido da assadeira. Se dourar demais, cubra com papel-alumínio. Sirva o lombo fatiado acompanhado dos legumes refogados rapidamente no azeite.