Click to prove you're human

Lombo de novilho

Já conhece a App O Meu Pingo Doce?Adira e seja sempre um dos primeiros a conhecer as novidades e as melhores oportunidades de poupança Encomendas via parceiros © Pingo Doce 2025. Todos os direitos reservados emoji-picker#open click@document->emoji-picker#close data-emoji-picker-open-button-title-value=Adicionar Reação data-emoji-picker-hide-class=hidden> Este prato de autor, criado por Hélio Vieira, junta três ingredientes excelentes com a marca de qualidade dos Açores: carne de novilho, Queijo de São Jorge e vinho Verdelho dos Biscoitos (ilha Terceira). Lombo de Novilho maturado com molho de vinho Verdelho dos Biscoitos, puré de abóbora assada no forno, batata sautê, geleia de pimenta e tulie de Queijo de São Jorge. Ingredientes: 800 gr. de carne de lombo de novilho 500 ml. de vinho Verdelho 250 ml. de caldo de carne 200 gr. de manteiga dos Açores 100 gr. de Queijo de São Jorge 2 Cebolas 1 Cabeça de alho 300 gr. de Abóbora 200 gr. de batata 25 gr. Geleia de pimenta 1 Folha de louro Azeite q.b. Pimenta preta q.b. Sal q.b. Tomilho fresco q.b. Alecrim fresco q.b. Modo de preparação Corte o lombo em 4 medalhões de novilho com cerca de 5 cm de altura, tempere com um fio de azeite, pimenta preta moída, sal e reserve. Coloque numa frigideira, bem quente, um fio de azeite com 3 dentes de alho esmagados, a folha de louro e um ramo de tomilho. Sele a carne durante dois minutos em todos os lados. Adicione um pouco de manteiga e regue os medalhões de carne para que possam absorver o sabor. Retire a carne selada, coloque-a num tabuleiro e leve ao forno pré-aquecido a 200 graus durante 12-15 minutos. Após esse tempo, retire a carne do forno e deixe repousar. Para fazer o molho, aproveite os sulcos da carne e restantes ingredientes que ficaram na frigideira e adicione mais um fio de azeite, uma cebola picada. De seguida, adicione o vinho verdelho e acrescente o caldo de carne. Deixe reduzir o molho durante cerca de 5 minutos. Adicione um pouco de manteiga, ratifique os temperos e deixe reduzir até atingir a consistência que pretende. Passe o molho num coador e reserve. Tempere a abóbora com azeite, sal e pimenta e junte uma cebola cortada em pedaços e 3 dentes de alho. Leve a metade de abóbora embrulhada em papel de alumínio com todos temperos ao forno a 200 graus durante cerca de 60 minutos. Faça um puré com a abóbora assada numa panela, adicionado um pouco de manteiga. Coza duas batatas grandes sem casca numa panela apenas com água sem deixar que percam a sua consistência. Depois das batatas arrefecerem corte círculos com cerca de 3 cm de altura. Numa frigideira, coloque um fio de azeite, 2 dentes de alho esmagado e alecrim. Tempere as batatas com sal e pimenta e coloque a dourar na frigideira de ambos os lados. Adicione um pouco de manteiga e regue as batatas até ficarem com uma crosta. Antes de iniciar a confeção desta receita faça as tulies. Num tabuleiro forrado com papel vegetal, faça círculos com Queijo de São Jorge ralado. Leve ao forno a 180 graus durante 60 minutos. Retire com cuidado as tulies do tabuleiro quanto tiverem arrefecido e reserve-as em lugar frio. © Direitos Reservados Quando queremos impressionar sem complicar, o lombo de novilho com molho de natas e cogumelos é a escolha perfeita. Esta receita combina a suculência da carne com a cremosidade do molho, criando um prato que é ao mesmo tempo reconfortante e sofisticado. Perfeita para quem quer surpreender sem perder tempo na cozinha, é uma opção deliciosa, versátil e que vai garantir sucesso em qualquer ocasião. Nata Culinária Mimosa Ingredientes 500 g de lombo de novilho Quanto basta sal e pimenta 2 Colher de Sopa de azeite 6 cebolinhas 250 g de cogumelos marron 2 Dente de alho 1 Folha de louro 1/2 copo de vinho tinto 1 Copo decaldo de carne caseiro 2 Embalagem de Natas Culinária Mimosa 2 Ramo de tomilho Quanto basta salsa picada Faz esta receita em 3 tempos Corte o lombo em dois pedaços iguais e tempere com sal grosso. Numa frigideira de ferro, aqueça uma colher de sopa de azeite e frite as cebolinhas cortadas ao meio, lado cortado primeiro, até ficarem bem coradas. Vire as cebolas e junte os cogumelos. Tempere com uma pitada de sal e pimenta e salteie durante 2 a 3 minutos, em lume alto, e junte o alho picado e folha de louro. Envolva bem, cozinhe durante mais 2 minutos e reserve. Limpe a frigideira com rolo de cozinha e aqueça outra colher de azeite, agora até fumegar. Cozinhe os bifes do lombo em lume alto durante 4 minutos de cada lado, e reserve. Na mesma frigideira, em lume médio, junte o vinho e deixe ferver. Raspe o fundo da frigideira com uma colher de pau para soltar o caramelizado do lombo. Quando não conseguir cheirar o álcool do vinho, junte o caldo e deixe cozinhar até reduzir para metade. Junte as Natas Cremosas para Culinária Mimosa, o caldo de carne e o tomilho. Cozinhe durante 2 minutos, e retifique o sal. Junte os cogumelos ao molho, envolva e junte os bifes. Termine com salsa picada. Posted in Vitela 600 g de lombo de novilho 200 ml de vinho branco 200 ml de água sal e pimenta moída no momento 1 cebola picada finamente 2 dentes de alho picados finamente 1 alho-francês cortado em rodelas 3 cenouras cortadas em cubos 3 colheres (sopa) de azeite salsa picada q.b. Temperar a carne com sal, pimenta e o vinho branco. Deixar tomar gosto por 30 minutos. Escorrer a carne, reservando o vinho da marinada. Aquecer o azeite num tacho. Juntar a carne e dourar de todos os lados. Adicionar a cebola e os alhos picados. Refogar até alourar ligeiramente. Regar com a marinada reservada e a água. Levar a ferver e baixar o lume. Cobrir com uma tampa e deixar fervilhar em lume brando por 1h15. Se isso for necessário, acrescentar pequenas quantidades de água para o molho não secar. Juntar as rodelas de alho-francês e os cubos de cenoura. Cobrir e deixar estufar por mais 1h00-1h15, ou até a carne ficar bem tenra. Retificar os temperos. Retirar a carne do tacho e fatiar finamente. Colocar as fatias de carne no tacho e deixar aquecer no molho de legumes por 1-2 minutos. Polvilhar com salsa picada e servir de seguida, acompanhando com massa ou puré de batata. Gostou desta receita? Classifique e Partilhe-a com os(as) Amigos(as)!» Delicie-se também com: Vitela Estufada Aristeus antennatusNão AvaliadaCrangon crangonNão AvaliadaFenneropenaeus indicusNão AvaliadaFenneropenaeus merguiensisNão AvaliadaMarsupenaeus japonicusNão AvaliadaMelicertus kerathurusNão AvaliadaMierspenaeopsis sculptilisNão AvaliadaPalaemon serratusNão AvaliadaParapandalus narvalNão AvaliadaParapenaeopsis atlanticaNão AvaliadaPenaeus latisulcatusNão AvaliadaPenaeus vannameiNão AvaliadaPlesionika edwardsiiNão AvaliadaPlesionika heterocarpusNão AvaliadaPlesionika martiaNão AvaliadaPlesionika williamsiNão AvaliadaProtrachypene precipuaNão AvaliadaTodas as espécies do género ChlorotocusNão AvaliadaTodas as espécies do género FarfantepenaeusNão AvaliadaTodas as espécies do género HeterocarpusNão AvaliadaTodas as espécies do género HymenopenaeusNão AvaliadaTodas as espécies do género MelicertusNão AvaliadaTodas as espécies do género MetapenaeopsisNão AvaliadaTodas as espécies do género MetapenaeusNão AvaliadaTodas as espécies do género PandalopsisNão AvaliadaTodas as espécies do género PandalusNão AvaliadaTodas as espécies do género ParapenaeopsisNão AvaliadaTodas as espécies do género PenaeusNão AvaliadaTodas as espécies do género SolenoceraNão AvaliadaTodas as espécies do género TrachypenaeusNão AvaliadaTodas as espécies do género TrachysalambriaNão AvaliadaTodas as espécies do género XiphopenaeusNão AvaliadaTodas as restantes espécies do género AristeusNão AvaliadaTodas as restantes espécies do género PalaemonNão AvaliadaTodas as restantes espécies do género ParapenaeusNão AvaliadaTodas as restantes espécies do género PlesionikaNão Avaliada Os guisados são o prato típico de conforto que tão bem sabem nesta altura! Com os dias mais frios a chegar, poder partilhar este tipo de comida com a família é um verdadeiro privilégio! Deixo a sugestão!Lombo de novilho no tacho à moda dos Açores INGREDIENTES (6 PESSOAS) 1,5kg de lombo de novilho 1 pimento vermelho assado 1 malagueta vermelha 6 dentes de alho ½ colher (chá) de grãos de pimenta preta 2 folhas de louro 1 colher (chá) de paprica 1 copo de vinho branco 2 cebolas laminadas 1 pau de canela 600g de batata nova azeite e sal PREPARAÇÃO Pré-aqueça o forno a 230º. De véspera, corte o lombo em pedaços grandes e deite numa vasilha. Reserve. No processador, coloque o pimento, a malagueta, os alhos, a pimenta preta, o louro e a paprica. Triture até obter uma pasta e deite sobre a carne. Junte o vinho e tempere com sal. Envolva e deixe marinar no frio durante a noite. No dia de cozinhar, regue generosamente o fundo de um tacho de ferro fundido com azeite e cubra com as cebolas. Adicione a carne com toda a marinada, o pau de canela e as batatas inteiras e descascadas. Envolva as batatas na marinada e tape o tacho. Leve ao forno e baixe a temperatura para 190º. Deixe assar sempre tapado durante 90 minutos. Retire do forno, guarneça com salsa picada e sirva com uma salada de folhas verdes. Este prato é o que se chamo "Rosbif" em França. Revisitado e melhorado para você, amante da carne vermelha ! Para receber o Menu do Dia do Petitchef deverá introduzir o seu email. Pré-aquecer o forno a 200º.Limpar de peles o lombo.Picar aqui, ali os dentes de alho cortados ao meio. Colocar à volta as tiras de bacon de maneira a ficar todo envolvido.Atar como fio de cozinha, dando a volta toda ao lombo. Colocar num tabuleiro. Temperar de sal e pimenta a gosto. Regar com óleo,Levar ao forno durante 30 minutos (para um lombo de 2kg) . Mas o tempo é consoante o gosto de cada.Nós cá em casa gostamos da carne vermelha em meio-termo. Depois de assada, cortar às fatias, tirar o fio de cozinha.Colocar numa travessa para servir à mesa. No tabuleiro colocar 1/2 chávena de café com água. Adicionar o caldo de carne e desfazer, E aqui está o molho de acompanhamento. Missy Falar com o autor da receita Fez esta receita? Compartilhe Salvar nas minhas receitas Fez esta receita? Compartilhe Comunicar um erro na receita + Petitchef oferece a possibilidade de planejar seu menu por dia ou por semana. Publicado a 22-03-2012, 16:12 por ppires2011 Receita de Lombo de Novilho com Gratinado de Cogumelos Ingredientes: 1 cebola grande (picada) 3 dentes de alho (esmagados com as cascas por diante) meia embalagem cogumelos portobello - lidl meia embalagem cogumelos pleuroto (penso que são estes são mais pequenos) - lidl 1/2 xícara de creme (globo ocular) 2 Gema de Ovo Cebolinha (globo ocular) Sal e pimenta a gosto 1 Fillet Mignon Preparação do Gratinado de Cogumelo: Aqueça o azeite numa frigideira grande e pesada. Adicionar as cebolas picadas e o alho. Cozinhe por um minuto ou dois e adicionar os cogumelos. Suar um pouco para baixo e retire o alho. Despeje a mistura em uma tigela e reserve. Adicione o creme para uma tigela e bata até ficar cremosa. Acrescente as gemas e misture. Adicione a cebolinha e misture cogumelos e bata até ficar bem misturado. Isso é tudo para o Gratin. Fillet Mignon: Aqueça o azeite numa frigideira quente pesada. Filé Tempere com sal e pimenta por todos os lados. Adicionar Filé ao azeite quente e passe de todos os lados. Tenha cuidado para não cozinhar muito o bife neste momento ou vai secar o Filé. Coloque o Gratinado de Cogumelo por cima do filé e cubra com queijo parmesão. Coloque o Filé no forno quente (200-250 graus) por 7 minutos. FOTOS: ppires2011 Fotografias Copyright © 2009-2025 SaborIntenso® Uma receita requintada, para um jantar especial, o jantar de aniversário do papá! Tinha lombo de novilho (vindo especialmente de trás-os-montes) para o jantar e queria fazer algo diferente para o meu querido marido... já há muito tempo que queria experimentar usar massa folhada com carne assada, mas ainda não tinha encontrado "aquela" receita ideal. Numa pesquisa entre os meus blogues de eleição facilmente encontrei a "tal" e sem hesitar um segundo segui esta receita que só podia ficar excelente, e só podia ser da Babette. :) Aqui fica a receita, a única alteração que fiz foi cortar o lombo de vitela em nacos depois de assado e envolver em massa folhada separadamente. ingredientes {1 kg de lombo de novilho, 1 dl de vinho branco, 1 dl azeite, 1 colher de sobremesa de molho inglês, 1 colher de chá de ervas de Provence, 2 dentes de alho, massa folhada fresca, gema batida para pincelar, sal e pimenta qb.} Principiei por temperar a carne com algumas horas de antecedência (temperei a carne de manhã para confeccionar depois ao jantar). Numa taça mistura-se os ingredientes da marinada: azeite, vinho branco, molho inglês, alho, ervas de provence, sal e pimenta. Envolver a carne com a marinada e deixar em repouso. Levar ao forno pré-aquecido a 200ºC a carne e a marinada durante 20 a 25 minutos. Tirar para um prato deixando arrefecer totalmente a carne e secá-la usando papel absorvente. Reservar o molho de assar a carne num tacho para depois aquecer. Quando a carne estiver totalmente fria e tiver libertado todos os sucos envolver na massa folhada tendo o cuidado para que a união da massa fique para baixo. Eu optei por cortar o lombo em nacos mais pequenos e envolvê-los separadamente (conforme foto). Pincelar com a gema de ovo batida e levar novamente ao forno a 180º C por cerca de 30 minutos. Entretanto levar o molho de assar a carne que reservamos ao lume até que reduza um pouco. Servir a carne fatiada fina (caso façam o lombo inteiro), ou servir em nacos acompanhados com o molho e regar a gosto. Acompanhei com arroz branco e uma salada. Ficou divinal!!! O papá adorou o jantar que nós as duas preparamos para ele, e nós também gostamos muito do nosso jantar a 3, à luz das velas no jardim!!