



# Lombo de borrego com batata gratinada e espinafres



Categoria

Receitas para a Páscoa



Tempo de preparo

Médio



Dificuldade

Médio



Custo

Elevado



Com quem?

Com a família



Nº de pessoas

4 pessoas

## Ingredientes



70ml de Azeite Gallo  
Virgem Extra Reserva

- 600gr de lombo de borrego
- 20gr de alho
- 1gr de tomilho fresco
- 200gr de espinafres em folha
- 50ml de vinho branco
- Sal e pimenta a gosto
- Noz moscada a gosto
- 200gr de batata ralada
- Ovos (2 un.)
- 125ml de natas
- 50gr de queijo ralado

1

Marine o lombo de borrego em Azeite Gallo Virgem Extra Reserva, alho esmagado, sal, pimenta e tomilho fresco durante uma hora.

2

De seguida, numa frigideira quente core a carne de todos os lados, juntamente com o tomilho e o alho, e depois deixe cozinhar em lume brando durante 3 minutos de cada lado. Reserve.

3

Refresque a frigideira com o vinho branco, e deixe reduzir.

4

Volte a colocar a carne e deixe cozinhar por mais dois minutos.

5

Salteie os espinafres em azeite e sirva a carne fatiada, juntamente com a batata gratinada.

6

Para fazer a batata gratinada, comece por misturar as natas com os ovos, adicionando de seguida a batata ralada.

7

Tempere com sal, pimenta de moinho e noz moscada.

8

Depois, unte pequenas formas com azeite e deite o preparado, cubrindo com queijo ralado.

9

Leve ao forno durante cerca de 25 minutos, a 175°C, até a batata ficar dourada.

### Produtos utilizados



*Reserva*  
Azeite Virgem Extra

### Veja também

---

Carne Rápido Fácil

*Pica pau com pimentos Padrón*

---

Carne Demorado Médio

*Empada de Natal*

---

Carne Médio Médio

*Entrecôte com cogumelos Portobello e molho de ervas*

---

Carne Médio Fácil

*Entrecôte com molho de chimichurri*

---

Carne Médio Médio

*Mini hambúrgueres com cebola caramelizada e queijo azul*

---



Mais receitas em  
[www.galloportugal.com](http://www.galloportugal.com)

© 2019 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide