



## Lombinho de porco com molho de Queijo, batata corada e sementes de sésamo

*Queijo de Cabra Curado Reserva BeiraLacte*

### INGREDIENTES para 4 pessoas

4 fatias de **Queijo de Cabra Curado Reserva BeiraLacte**

1 kg de Lombinho de porco

20 cl de Vinho branco

12 Batatas pequenas (3 por pessoa)

Azeite Q.B.

Sal Q.B.

Pimenta Q.B.

### PREPARAÇÃO

Colocar o vinho ao lume com sal e pimenta. Adicionar o queijo. Ligar os ingredientes mexendo sempre. Assar as batatas no forno. Colocar um fio de azeite na frigideira, e quando estiver bem quente marcar a carne. Colocar a carne dentro do molho. Colocar as batatas previamente assadas na frigideira onde a carne foi confeccionada. Espalhar as sementes sobre as batatas. Empratar.