



Panceta Gourmet



Ingredientes

- Panceta Sulita.



Tempo de preparo:
1h20 min.



Rendimento:
2 porções



Modo de Preparo:

1. Retire a panceta temperada Sulita da embalagem.
2. Faça cortes diagonais e embrulhe no papel alumínio.
3. Leve ao forno por 45 minutos à temperatura de 200°C.
4. Retire o papel alumínio e leve ao forno por mais 20 minutos à temperatura de 250°C.
5. Caso o forno tenha a opção "Dourador", ative-o nos últimos 5 minutos de forno e pronto, a panceta já pode ser servida!



Dica de

Acompanhamento:

Cenouras e batatas cozidas.