



## Pancetta Italiana Premium com Risoto Grana Padano



### Ingredientes

- 600g Pancetta Italiana Premium Sulita (1 pacote)
- 400g Arroz Arbóreo
- 100ml vinho seco branco
- Queijo Grana Padano
- 3 colheres (sopa) manteiga sem sal
- 1 cebola
- Salsinha
- 2 tabletes de caldo de galinha



Tempo de preparo:

60min



Rendimento:

3 pessoas



### Modo de Preparo:

1. Em uma assadeira, leve a Pancetta Italiana Premium Sulita.
2. Envolta no papel alumínio ao forno pré-aquecido por aproximadamente 40 min a temperatura de 180°C.
3. Dado o tempo, retire o papel alumínio e leve-a novamente ao forno por aproximadamente 5 minutos a 250°C ou até a pele da Pancetta pururucar.
4. Tendo modo dourador no forno, acione ele.
5. Para o risoto, em uma panela refogue a cebola picada até ficar translúcida.
6. Acrescente o arroz arbóreo e regue por mais 2 minutos.
7. Acrescente o vinho ao arroz e deixe-o evaporar.
8. Acrescente aos poucos uma concha de água diluída no caldo de galinha por vez até que o arroz esteja al dente (aproximadamente 20 minutos).
9. Com o arroz pronto, desligue o fogo e acrescente o queijo ralado, 2 colheres de manteiga e acerte o sal.
10. Salpique a salsinha para finalizar.
11. Com risoto e Pancetta Italiana Premium Sulita prontos, já pode cortar a Pancetta em fatias, montar um lindo prato e apreciá-lo!