



## Panceta Agri-doce Sulita



### Ingredientes

- 1 Panceta Gourmet Sulita
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- ¼ de xícara de vinagre de maçã
- 1 colher de chá de pimenta
- 2 folhas de louro
- 2 colheres de açúcar mascavo
- 1 xícara de suco de abacaxi
- 1 xícara de abacaxi
- ½ xícara de molho de soja



Tempo de preparo:

1 hora



Porção:

4 pessoas



### Modo de Preparo:

1. Corte a Panceta Gourmet Sulita em cubos e frite em óleo quente. Escorra e Reserve.
2. Em uma panela, frite a cebola e alho em um fio de azeite e em seguida acrescente o vinagre, o louco, a pimenta, o suco de abacaxi e o molho de soja.
3. Acrescente ao molho a panceta frita e deixe cozinhar em fogo baixo por 30 minutos ou até que a carne fique bem macia.

**Dica:** se for secando o molho, acrescentar mais suco de abacaxi aos poucos. Praticamente pronto, acrescente o açúcar mascavo e abacaxi para finalizar e ficar caramelado o molho.