



## PERNIL COM RATATOUILLE



### INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de Alho Picado Swift
- 1 colher (chá) de Páprica Picante Swift
- 1 colher (sopa) de Tempero para Suínos Swift
- ¼ de xícara (chá) de vinho branco
- Sal a gosto
- 500 g de Cubos de Pernil Swift
- 1 folha de louro
- 3 colheres (sopa) de azeite
- 300 g de Ratatouille Swift
- Azeitonas pretas a gosto

### MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture o alho, a páprica, o tempero para suínos, o vinho e o sal. Junte os cubos de pernil e deixe marinando por 30 minutos.
2. Transfira a carne e a marinada para uma panela de pressão, junte 1 xícara (chá) de água quente e a folha de louro. Cozinhe por 20 minutos após o início da pressão.
3. Junte aos cubos de pernil cozidos as azeitonas. Cozinhe por mais 5 minutos, acrescentando um pouco do caldo do cozimento.
4. À parte, em uma frigideira média, aqueça o azeite e salteie o ratatouille por 5 minutos. Ajuste os temperos a gosto.
5. Sirva a seguir.

### PRODUTOS UTILIZADOS



Cubos de Pernil  
Swift



Ratatouille  
Swift



Tempero Para Suínos  
Swift



Páprica Picante  
Swift



Alho Picado  
Swift

PARA MAIS RECEITAS ACESSE:  
[WWW.SWIFT.COM.BR](http://WWW.SWIFT.COM.BR)