



PANCETA PIANO NA GRELHA COM LIMÃO TEMPERADO

 **Nível Intermediário**

 **Rendimentos 6 porções**

 **Tempo de preparo 60 minutos**

 **Ocasião Churrasco**

 **Modo de preparo Grelha**

INGREDIENTES

- 1 kg de Panceta Piano Premium Swift
 - 1 colher (sopa) de Tempero para Suínos Swift
 - Rodelas de limão
- 1 colher (sopa) de Ervas de Provance Swift
 - Azeite a gosto
 - Sal a gosto

MODO DE PREPARO

1.

Coloque a panceta numa vasilha de plástico.
2.

Tempere com o tempero para suínos e deixe descansar por 30 minutos.
3.

Leve à churrasqueira em fogo brando por aproximadamente 30 minutos.
4.

Quando estiver grelhada coloque a pele bem próxima a brasa para pururucar.
5.

Tempere as rodelas de limão com ervas de provance e grelhe os dois lados.
6.

Sirva com a panceta grelhada.

PRODUTOS UTILIZADOS



Ervas de Provance
Swift



Temperos para Suínos
Swift



Panceta Piano
Swift