

INFORMATIVO SUÍNO PAULISTA

RECEITA DE CARNE SUÍNA

Carne Suína na Copa: **Pipoca de Pancetta**, um delicioso petisco para o jogo da Seleção Brasileira

Ingredientes

- 200 g de pancetta em cubinhos
- ½ xícara de milho para pipoca
- Sal a gosto
- Pimenta-do-reino a gosto (opcional)
- Cheiro-verde picado (opcional)

Modo de preparo

1. Em uma panela grande, frite a pancetta em fogo médio até ficar bem dourada e crocante.
2. Retire a pancetta e reserve. Deixe a gordura que ela soltou na panela.
3. Adicione o milho para pipoca na gordura da pancetta e misture bem.
4. Tampe a panela e deixe estourar normalmente, mexendo de vez em quando.
5. Quando os estouros diminuírem, desligue o fogo.
6. Acrescente a pancetta crocante reservada e misture.
7. Ajuste o sal e a pimenta-do-reino, se desejar.
8. Finalize com cheiro-verde picado para dar um toque especial.



Dica Especial

Para uma versão ainda mais saborosa, finalize com queijo parmesão ralado fino ou uma pitada de páprica defumada.

 Rendimento: 4 porções

 Tempo de preparo: 20 minutos

HOJE TEM JOGO DA SELEÇÃO!

VAMOS TORCER JUNTOS PELO BRASIL!

A CARNE SUÍNA ENTRA EM CAMPO COM VOCÊ!

CARNE SUÍNA: SABOR QUE FAZ PARTE DA NOSSA TORCIDA!

FONTE DE PROTEÍNA DE ALTA QUALIDADE

SABOROSA, SUCULENTA E VERSÁTIL

PERFEITA PARA REUNIR A FAMÍLIA E AMIGOS

ESCOLHA SAUDÁVEL PARA O SEU DIA A DIA

CARNE SUÍNA. É sabor, é qualidade, é de casa!

EMPRESAS ASSOCIADAS

