



## Panceta (barriga de porco) crocante



**Rendimento**

12 porções



**Tempo de preparo**

03:55

## Ingredientes

---

Nome do Ingrediente	Medida Caseira	Peso/Volume
Panceta suína (cortada em manta)	1 peça	1,5 kg
Tempero Sazón® Profissional Louro	3 colheres (chá)	15 g
Sal	1 colher (chá)	5 g

## Modo de Preparo

---

1. Em um bowl grande, coloque a carne suína, salpique com o Tempero SAZÓN® Profissional e o sal, e misture. Cubra com plástico-filme e deixe tomar gosto na geladeira por 3 horas.
2. Transfira para uma GN e leve ao forno médio (180 graus), preaquecido, por 40 minutos, ou até dourar. Retire do forno e sirva em seguida.