



Promoção
O SABOR DO NATAL:
TRADIÇÕES QUE UNEM GERAÇÕES.

INGREDIENTES:

400 gramas de frango desfiado da Avivar
1 pacote de macarrão
500 gramas pena tetracolor
1 cebola roxa em rodelas bem fina
2 cenouras grandes
50 gramas de azeitonas picadas
200 gramas de milho e ervilha escorrido
Tomate cereja a gosto
1 maionese
500 gramas
1 copo requeijão
200 gramas
1 caixinha creme de leite 200 gramas
1 colher rasa de sal
Cebolinha orégano a gosto
6 fatias apresuntado picado
1 pacote de 200g de bacon em cubos



MODO DE PREPARO

Refogue o frango desfiado Avivar com temperos de sua preferência.
Frite o bacon e reserve. Cozinhe o macarrão e a cenoura acrescente o milho a ervilha, tomate. Faça o creme com maionese, cebolinha, requeijão, creme leite, cebola, sal e tempero de sua preferência
Misture todos os ingredientes leve para geladeira.
Servir bem geladinho.

