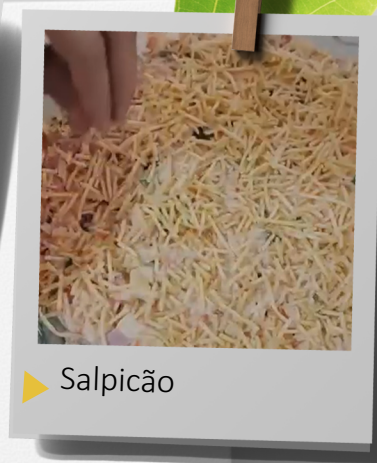


MAC
SUPERMERCADOS

avivar Villa
D'Gusta



Ana Karina



Salpicão

Promoção
O SABOR DO NATAL:
TRADIÇÕES QUE UNEM GERAÇÕES.

INGREDIENTES:

1 kg de peito de frango avivar
150g de mussarela picada
150g de apresuntado picado
1 pacotinho de azeitona picada
1 cenoura ralada Uva passa a gosto
Batata palha
Molho:
1cx de creme de leite
2copos de requeijão cremoso
3copos de maionese
Sal, pimenta do reino
Cebolinha verde
1/2 limão espremido.

MODO DE PREPARO

Cozinhei o frango com cebola, alho e temperinhos, depois desfie, adicionei a cenoura, a mussarela, o apresuntado, a azeitona, e a uva passa. Para o molho misturei o creme de leite, o requeijão, a maionese, sal, pimenta do reino, a cebolinha e o limão, coloquei sobre o frango, e misture muito bem para que todos os ingredientes se envolva e fique bem cremoso. Passo para um refratário de servir e finalizo com a batata palha.

Dica: finalize com a batata palha apenas na hora de servir.

