



Promoção
O SABOR DO NATAL:
TRADIÇÕES QUE UNEM GERAÇÕES.

INGREDIENTES:

Coxa sobrecoxa desossada e temperada da Avivar

2 batatas grandes

1 cebola

1 cenoura

Vagem

Tempero a gosto, mas usamos: azeite, páprica defumada, pimenta calabresa e sal

MODO DE PREPARO

- Corte as duas batatas em pedaços
- Corte a cebola em pedaços
- Corte a cenoura em pedaços
- Corte a vagem em pedaços
- Coloque em um bowl as batatas, cebola, cenoura e a vagem.
- Acrescente um pouco de azeite, páprica defumada, pimenta calabresa e sal.
- Misture bem
- Em um tabuleiro untado com azeite, coloque a coxa sobrecoxa desossada e temperada da Avivar e acrescente os legumes.
- Distribua bem os legumes.
- Cubra com papel alumínio com o brilho para cima
- Leve ao forno. Nesse forno foi feito em 220° graus por 45 minutos



► Coxa e Sobrecoxa
Com Legumes

