

PERNA DE PERU À NAPOLITANA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

TEMPO DE PREPARAÇÃO: 2 HORAS E 20 MINUTOS

- 1 perna de peru com 1,5 kg
- 1 cebola picada
- 3 dentes de alho picados
- 80 ml de azeite
- 1 folha de louro
- 1 cubo de caldo de galinha
- 1 raminho de salsa atado por um fio
- 250 ml de polpa de tomate
- 250 ml de vinho branco
- 500g de esparguete
- Água q.b.
- 150g de queijo mozarela ralado
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, leve ao lume o azeite, a cebola, os alhos e a folha de louro. Mexa e deixe refogar ligeiramente sem deixar queimar.
2. Junte a perna de peru. Tempere com sal e pimenta. Junte o raminho de salsa, o cubo de caldo de galinha, a polpa de tomate, o vinho branco e cerca de 1 litro de água. Tape e deixe cozinhar durante 1 hora e meia até a carne ficar tenrinha. A meio da cozedura, vire a perna de peru e caso seja necessário acrescente mais água.
3. Depois da carne cozida, retire para um prato e deixe arrefecer. Limpe a perna de peles e de ossos e desfie a carne.
4. No molho que ficou, junte o esparguete e mexa com um garfo para a massa não se colar. Retire o raminho de salsa. Mexa de vez em quando com um garfo para se certificar que a massa não está a colar e caso seja necessário acrescente água. Deixe cozer o esparguete durante 8 minutos.
5. Quando o esparguete estiver quase cozido e o molho apurado, junte a carne e envolva tudo muito bem.
6. Coloque tudo num tabuleiro de ir ao forno. Polvilhe com o queijo.
7. Leve ao forno pré-aquecido nos 220° até o queijo gratinar. Depois do queijo tostadinho, está pronto a servir.

Custo: 4.50 € ; Custo por pessoa: 0.75 €

<http://www.saborintenso.com/f16/perna-peru-napolitana-9964/>

www.saborintenso.com