

# BÚZIOS COM **PERU** GRATINADOS

www.saborintenso.com

## INGREDIENTES PARA 6 PESSOAS

450g de massa búzios  
500g de bifes de peru cortados em cubinhos  
200g de ervilhas  
1 colher de sopa de azeite  
50g de manteiga  
1 cebola picada  
2 dentes de alho picados  
390g de tomate pelado picado  
250 ml de molho béchamel  
200g de fiambre cortado em cubinhos  
150g de queijo flamengo fatiado cortado em tirinhas  
50g de queijo parmesão ralado  
Sal q.b.  
Pimenta q.b.



Tempo de preparação: 40 minutos  
Custo: 8.50 € | Custo por pessoa: 1.42 €

Receita: Neuza Costa  
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar  
Produzido para [www.SaborIntenso.com](http://www.SaborIntenso.com)

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f16/buzios-peru-gratinados-32312/>

## PREPARAÇÃO

1. Numa panela com bastante água a ferver, tempere com sal. Junte o azeite e a massa. Mexa e deixe cozer durante 13 minutos.
  2. Entretanto, numa outra panela com água a ferver, tempere com sal. Coloque as ervilhas a cozer durante 15 minutos.
  3. Depois da massa cozida al dente, escorra. Depois das ervilhas cozidas, escorra-as.
  4. Num tacho largo leve ao lume a manteiga, a cebola e os alhos. Mexa e deixe refogar sem alourar. Junte o peru. Tempere com sal e pimenta. Misture e frite um pouco sem deixar alourar muito.
  5. Adicione as ervilhas e o tomate pelado. Mexa e deixe cozinhar em lume médio durante 5 minutos.
  6. Adicione o molho béchamel, os cubos de fiambre, a massa e o queijo flamengo. Envolve tudo e deixe aquecer.
  7. Coloque num tabuleiro de ir ao forno previamente untado com manteiga. Polvilhe com o queijo parmesão.
  8. Leve ao forno pré-aquecido nos 250º e deixe gratinar apenas com a grelha de cima. Passado 10 minutos e depois de loirinho por cima, retire. E está pronto a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso  
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com