

# PERÚ CAPRESE COM FUSILI



## CONFEÇÃO

1. Colocar na taça a água com o sal e programar 120 graus/10 minutos.

---
2. Adicionar a massa e cozer a 120 graus/10 minutos.

---
3. Entretanto cortar os bifes aos bocados e picar o alho. Reservar.

---
4. Quando a massa estiver cozida escorrer e reservar regando com um fio de azeite.

---
5. Colocar o acessório de mistura e adicionar o azeite, alho, sal, piri-piri e a carne programar vel 2/120 graus/ 5 minutos.

---
6. Adicionar as natas e polpa de tomate cozinhar vel 2/100 graus/10 minutos.

---
7. Juntar o queijo e envolver com uma colher.

---
8. Servir com a massa separado ou envolvida fica ao vosso critério...

---

## INGREDIENTES

- 200 GR DE MASSA FUSILI TRICOLOR
- 1 LTº DE ÁGUA
- 1 COLHER DE CHÁ DE SAL
- PERÚ
- 500 GR DE BIFE DE PERÚ
- 20 GR DE AZEITE
- 1 DENTE DE ALHO
- 1 COLHER DE CAFÉ MOLHO PIRI-PIRI CASEIRO
- 30 GR DE POLPA DE TOMATE CASEIRA
- 200 ML DE NATAS
- PITADA DE SAL Q.B.
- 20 GR DE QUEIJO MOZARRELA