



Gratinado de cotovelos com presunto

ingredientes

Para 4 pessoas

- . 3 l de água
- . 1 ½ colherzinha de sal
- . 1 colherzinha de óleo
- . 300 g de cotovelos
- . 6 colheres de leite
- . 300 g de ervilhas congeladas
- . 200 g de presunto sem gordura
- . 1 cebola
- . 50 g de queijo *Emmental*
- . alguns raminhos de salsa
- . 1 colher de óleo
- . 1,2 dl de nata azeda (prepara-se deitando algumas gotas de sumo de limão ou vinagre nas natas)
- . 2 ovos
- . manteiga para gratinar

preparação

Aqueça numa panela a água com o sal e o óleo. Quando estiver a ferver, deite a massa em forma de chuva, mexa e deixe cozer até ficar um pouco menos do que *al dente*.

Ponha o leite a ferver numa caçarola, junte as ervilhas sem as descongelar, cubra e deixe cozer em lume brando durante 5 minutos.

Corte o presunto em cubinhos. Descasque e pique finamente a cebola. Rale o queijo. Lave e pique a salsa.

Escorra a massa. Aqueça previamente o forno a 200°.

Aqueça o óleo numa frigideira e aloure a cebola mexendo sempre.

Junte o presunto até ficar dourado.

Numa travessa funda refractária, misture as ervilhas e o leite, a cebola e o presunto com a massa.

Numa tigela, bata as natas azedas com os ovos e a salsa, e deite essa mistura sobre a massa.

Polvilhe com o queijo ralado e espalhe por cima a manteiga aos pedacinhos.

Gratine a massa durante uns 20 minutos a meio do forno até o queijo derreter e a superfície do gratinado estar dourada e estaladiça.

