### **MASSAS**

#### Cuscus

## ] INGREDIENTES [

1 pacote de cuscus de 500 gramas

1 gr de cebola picada

1 dl de azeite

meio litro de água a ferver temperada com sal

100 gr de parmesão ralado

# ] PREPARAÇÃO [

Refoga-se a cebola no azeite sem corar.

Junta-se a água a ferver e o cuscus.

Tapa-se e espera-se 5 a 10 minutos e já está.

## Massa preta com salmão, corações de alcachofras e natas

### ] INGREDIENTES [

2 lombos de salmão congelados

1 lata de corações de alcachofra

1 pacote de 500 gramas de massa preta (ou qualquer outra)

1 pacote de natas

# ] PREPARAÇÃO [

Põe-se os lombos de salmão no microondas, temperados com limão e sal; cozem-se a vapor e depois corta-se aos bocadinhos.

Cortam-se as alcachofras aos bocadinhos.

Coze-se a massa com bastante água e sal; depois de cozida, escorre-se e mistura-se o salmão, as alcachofras e um pacote de natas.

#### Massa de Verão

### ] INGREDIENTES [

1 pacote de 500 gr de qualquer tipo de massa tomates cereja partidos ao meio manjericão em folhas azeite qb

# ] PREPARAÇÃO [

Coze-se a massa, passa-se por água fria e põe-se numa tigela.

Depois, vão-se pondo os ingredientes todos, junta-se azeite ou maionese e já está.

### Massa chinesa com courgettes e bacon

## ] INGREDIENTES [

1 pacote de massa chinesa

2 courgettes

1 pacote de bacon às fatias

azeite qb

molho de soja qb

# ] PREPARAÇÃO [

Põe-se uma panela com água e sal ao lume, quando estiver a ferver junta-se a massa, tapa-se e apagase o lume. Deixa-se estar uns 5 minutos.

Parte-se o bacon às tirinhas (juliana) e põe-se numa frigideira com um bocadinho de azeite. Quando estiver estaladiço tira-se e reserva-se.

Na mesma frigideira põe-se as cougettes que entretanto se cortaram aos cubos e temperaram com sal. Quando estiverem estufadas junta-se o bacon.

Quando a massa estiver, mexe-se e passa-se num passador, põe-se na frigideira junto das courgettes e do bacon. Mistura-se tudo e acrescenta-se um bocadinho de molho de soja.

Já está.