

# MASSADA DE PEIXE



## CONFEÇÃO

1. Colocar a lâmina de picar juntamente com a cebola e os dentes de alho e fazer Pulse durante 10 segundos. Substituir a lâmina pelo acessório misturador e adicionar azeite. Programar Slow Cook P1. Colocar o tomate, o alho francês cortado às rodelas, a cenoura cortada aos cubos, o pimento cortado aos cubos, a polpa de tomate e a folha de louro. Programar novamente Slow Cook P1. Retirar a folha de louro. Substituir o acessório misturador pela lâmina de picar. Fazer Pulse 5 segundos. Trocar a lâmina pelo acessório misturador. Adicionar a água e o vinho, temperar com sal e programar Slow Cook P1. Adicionar o peixe arranjado e programar Slow Cook P2 30 minutos. Ao fim de 20 minutos adicionar a massa.

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1/4 DE ALHO FRANCÊS
- 4 C. SOPA DE TOMATE PELADO CORTADO AOS CUBOS
- 1 C. SOPA DE POLPA DE TOMATE
- PIMENTO VERMELHO QB
- 1 FOLHA DE LOURO
- PEIXE A GOSTO
- 1 CHÁVENA DE MASSA COTEVELINHOS
- SAL
- MEIA CHÁVENA DE VINHO BRANCO
- 3 CHÁVENAS DE ÁGUA
- AZEITE