

CALAMARES À AMERICANA



INGREDIENTES

- 1 KG CALAMARES
- 1 CEBOLA
- 1 DENTE DE ALHO
- 2 CL AZEITE
- 2 CL CONHAQUE
- 400 G POLPA DE TOMATE
- 15 CL CALDO DE PEIXE
- PIMENTA DE ESPELTA
- SAL
- PIMENTA
- 1 C. DE CHÁ DE MAÏZENA®
- 20 CL NATAS

CONFEÇÃO

1. Descasque a cebola e o alho e corte-os em quatro. Coloque-os na taça com a lâmina picadora. Misture na velocidade 11 durante 10 seg.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Raspe as laterais da taça com espátula e junte o azeite e o conhaque. Seleccione o programa P1 de cozedura lenta a 130 °C durante 5 min.
3. Junte os calamares, a polpa de tomate, o caldo de peixe, uma pitada de pimenta de Espelta e tempere com sal e pimenta. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 100 °C durante 30 min.
4. Dissolva a Maizena® nas natas líquidas e no final do programa junte esta preparação na taça. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 100 °C durante 10 min.
5. Sirva quente com arroz de três sabores.