

# MASSA DE PEIXE COM DELICIAS DO MAR



## CONFEÇÃO

1. -Temperar o peixe com sal e sumo de limão.

4. -Com a lâmina Ultrablade posta, colocar a cebola e os tomates, partidos em quartos, os alhos inteiros e a tira do pimento e ligar Pulse 20 segundos.

7. -Trocar pelo acessório misturador, colocar o azeite e ligar Slow Cook 1. (vel.2/130º/5 min)

10. -Quando terminar juntar a água, o caldo de legumes, colocar o cesto do vapor com o peixe. E prog. Slow Cook 2 20 min. (vel.2/100º/20 min.)

13. -Tirar o cesto com o peixe, colocar novamente a lâmina e triturar no Turbo 20 seg. Voltar a pôr o acessório misturador, a massa e prog. vel.2/100º/12 min.

16. -Quando terminar, é só juntar o peixe, as delicias do mar e os coentros e está pronto a servir.

## INGREDIENTES

- -2 TRANCHES DE TINTUREIRA
- -SAL E SUMO DE LIMÃO, PARA TEMPERAR
- -3 TOMATES
- -1 CEBOLA
- -PIMENTO VERMELHO
- -2 DENTES DE ALHO
- -2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- -1 CALDO DE PEIXE
- - MASSA COTOVELINHOS
- -1 RAMO COENTROS
- -2 CANECA E MEIA DE ÁGUA
- -DELICIAS DO MAR