

MASSA DE PIMENTÃO - VERSÃO CESTO A VAPOR



Uma aventura na Cozinha

INGREDIENTES

- 1,3 KG PIMENTOS VERMELHO LIMPO
- 350 GR DE SAL
- 100 GR DE ALHOS SECOS DESCASCADOS
- AZEITE Q.B.

CONFEÇÃO

1. Lavar, limpar e partir os pimentos.

2. Dividir os pimentos em duas partes, ou seja, 650gr cada parte.

3. Na taça colocar 1,2 lt de água.

4. Colocar o cesto a vapor com uma parte dos pimentos. E programar steam p1 30 minutos. Reservar.

5. Verificar se é necessário acrescentar um pouco de água e voltar a colocar o cesto com a outra parte dos pimentos e voltar a programar steam p1 30 minutos.

6. Reservar estes pimentos com os outros.

7. Despejar a água e colocar na taça a lâmina picadora com os alhos 20 seg. / vel 10 verificar se necessário repetir.

8. Juntar sal e pimentos cozidos 3 minutos vel. 12.

9. Colocar em frascos esterilizados, colocar um fio de azeite em cada frasco e virar com a tampa para baixo durante dois dias. Guardar após aberto colocar no frigorífico.

10. Receita Inspirada de:
<http://receitas.moulinex.pt/receita/1449-Molhos-Massa-de-Pimentao->
