Peixe e Marisco

MASSA DE BACALHAU

Receita de Fã
Fácil
35 Min.
3-5 Doses

INGREDIENTES

- 220 GR DE MASSA
- 1 POSTA DE BACALHAU SEM ESPINHAS
- 130 GR DE COUVE LOMBARDA
- 1 CEBOLA GRANDE
- 1 DENTE ALHO
- 1 TOMATE MADURO
- 2 FOLHAS DE LOURO
- SALSA A GOSTO
- SAL QB
- 1 KNORR PEIXE
- AZEITE Q.B
- 1.7 LT ÁGUA QUENTE
- 80 GR DE GRÃO COZIDO

CONFEÇÃO

1. Picar com a lâmina ultrablade, a cebola e o alho, V 1, 3 segs. Puxar para baixo com uma espátula e repetir mais duas vezes.
2. Trocar a lâmina pelo acessório misturador, adicionar o azeite e refogar 7 min no P1 Slow Cook .
3. Juntar o tomate e refogar mais 5 min.
4. Juntar a água, o louro, a couve, o knorr e sal e programar V. 2 100ª 6 min.
5. Adicionar o bacalhau e a massa e programar V.2 130ª 15 min sem tampa reguladora de vapor. A 5 minutos de terminar o programa junte o grão.
6. Adicionar salsa picada e servir.