

# MOQUECA DE CORVINA



## CONFEÇÃO

1. Arranje as postas de corvina e tempere-as com o sumo de limão e sal. Descasque e lave as cebolas e os dentes de alho e corte as cebolas em meias luas. Deite os alhos para a taça do robot com a lâmina picadora e pique durante 15 segundos na velocidade 10. Encaixe o acessório misturador, junte a cebola e o azeite e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos.
2. Adicione depois os pedaços de tomate com o molho, o leite de coco, um raminho de coentros e o caril, rectifique o sal e tempere com piri-piri. Encaixe o cesto de cozedura a vapor com as postas de corvina e programe a 130°C, durante 35 minutos, na velocidade 4.
3. Retire as postas de peixe, coloque-as numa travessa, regue-as com a mistura da taça e sirva-as decoradas a gosto. Pode acompanhar com arroz branco.

## INGREDIENTES

- 4 POSTAS DE CORVINA
- 2 CEBOLAS
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 LATA PEQUENA DE TOMATE AOS PEDAÇOS
- 400 ML DE LEITE DE COCO
- 30 ML DE AZEITE
- 1 C. DE SOBREMESA DE CARIL EM PÓ
- SUMO DE 1 LIMÃO PEQUENO
- COENTROS Q.B.
- SAL E PIRIPIRI Q.B.