

MASSINHA DE TAMBORIL COM CAMARÃO



CONFEÇÃO

1. Arranje o tamboril, corte-o em pedaços e tempere-os com o sumo de limão, sal e pimenta. Descasque e lave a cebola e os dentes de alho e corte a cebola em pedaços. Lave o pimento, corte-o ao meio, retire-lhes as sementes e peles brancas e corte-o em pedaços.
2. Deite, na taça do robot com a lâmina picadora, a cebola, os alhos e o pimento e pique durante 15 segundos na velocidade 10. Troque pelo acessório misturador, junte a polpa de tomate e o azeite e seleccione o Programa Cozedura Lenta P1 durante 5 minutos. Adicione a água, a folha de louro e o ramo de salsa (ou coentros) e tempere com sal e piri-piri.
3. Junte a massa, o tamboril e o miolo de camarão e seleccione o Programa Cozedura Lenta P2, a 100°C, durante 20 minutos. Rectifique os temperos e sirva decorado a gosto.

INGREDIENTES

- 500 G DE LOMBOS DE TAMBORIL
- 150 G DE MIOLO DE CAMARÃO
- 200 G DE MASSA COTOVELO PEQUENA
- 1 PIMENTO VERDE
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 50 ML DE POLPA DE TOMATE
- 40 ML DE AZEITE
- 1 L DE ÁGUA
- SUMO DE 1/2 LIMÃO
- 1 RAMO DE SALSA OU COENTROS
- 1 FOLHA DE LOURO
- PIRIPIRI Q.B.
- SAL E PIMENTA Q.B.