

RED FISH ESTUFADO COM COTOVELINHOS E CAMARÃO



INGREDIENTES

- 1 RED FISH
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 TOMATES MADUROS
- 1 FOLHA DE LOURO
- AZEITE
- SALSA PICADA
- SAL E PIMENTA
- 1 CUBO CALDO MARISCO
- 240 G DE MASSA
- ÁGUA QUENTE
- CAMARÃO COZIDO

CONFEÇÃO

1. Arranje o peixe. Corte-o em postas e tempere com sal e pimenta. Reserve.

3. Lâmina picadora

4. Coloque na taça a cebola cortada em 4, os dentes de alho e o tomate.

5. Velocidade: 12 - Tempo: 10 segundos

7. Acessório misturador

8. Adicione azeite e a folha de louro.

9. Programa de Cozedura Lenta P1 - Temperatura: 130º C - Tempo: 5 minutos

11. Junte a água e o cubo de caldo.

12. Programa de Cozedura Lenta P1 - Temperatura: 130º C - Tempo: 5 minutos

14. Adicione a massa e o red fish.

15. Programa de Cozedura Lenta P2 - Temperatura: 100º C - Tempo: tempo de cozedura indicado na embalagem.

17. A 5 minutos do fim do programa anterior, junte o camarão e retifique os temperos.

19. Sirva de imediato polvilhado com a salsa picada. Bom apetite!
