

MASSA TRICOLOR DE PEIXE



INGREDIENTES

- 1 POSTA PEQUENA DE PESCADA
- 1 CANECA (DE CERVEJA) DE MASSA TRICOLOR FUSILLI
- 2 DENTES DE ALHO
- MEIA CEBOLA
- 1 FOLHA DE LOURO
- 6 TOMATINHOS CHERRY PARTIDOS AO MEIO
- 1/2 COLHER SOPA POLPA TOMATE BIO
- PIMENTO 3 PEDACINHOS
- AZEITONAS AS RODELAS QB
- SAL, AZEITE, ORGÃOS, SALSA, PIMENTA QB

CONFEÇÃO

1. Cozer a posta de pescada a vapor. "Steam" por 17min. Retire lave a taça e seque-a.
2. Coloque a lamina picadora e a meia cebola e os dentes de alho vel.11 por 15seg.
3. Retire a lamina e coloque o acessório misturador puxando com a espátula a cebola das paredes, regue com azeite e programe o mijoté P1 (slow cook) por 6min para refogar. Ao min. 3 acrescente os tomates a folha de louro, os pedacinhos de pimento e a polpa de tomate.
4. Ao fim acrescentar 3 caneca de agua e temperar com sal, oregao, salsa, pimenta e adicione a massa. Programe "mijoté P2" (slow cook P2) por 25 min. (depende se gosta da massa muito ou pouco cozida, eu gosto muito). a 10min do fim acrescentar a pescada desfiada e as rodelas de azeitona, pode retificar o tempero.