

MASSADA DE PEIXE RED- FISH



INGREDIENTES

- 300G DE MASSA COTOVELO OU OUTRA MASSA A GOSTO.
- 800G DE PEIXE- RED-FISH CORTADO EM POSTAS.
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 2 TOMATES BEM MADUROS.
- MEIO PIMENTO VERMELHO.
- 2,5 DL DE AZEITE
- 1 CUBO DE CALDO DE PEIXE
- 1 L DE AGUA 250ML É RETITARA PARA O CALDO .
- CAMARÃO,
- DELICIAS DO MAR,
- SAL, PIMENTA, COENTROS E UMA MALAGUETA PARA QUEM GOSTE E PODE.

CONFEÇÃO

1. Trituro a cebola os alhos, o tomate e o pimento, vel.12, 10 segundos.
2. Mudo para o acessório misturador, adiciono o azeite e programa P1 cozedura lenta, 5 minutos.
3. Depois
4. Ponho o peixe cortado em postas na taça com os 2,5dl do caldo de peixe já quente.
5. um poco de sal e pimenta, programa P2 cozedura lenta 20minutos.
6. Quando terminar verifico o tempero e retiro da taça só o peixe.
7. Deito a restante agua na taça a massa e um pouco mais de sal e uns camarões
8. e ponho mais 15 no P2 cozedura lenta.
9. Quando terminar de cozer ponho o peixe por cima da massa com as delicias do mar a saber a lagosta e uns coentros picadinhos.