

BACALHAU COM MASSA E AMÊIJOAS



INGREDIENTES

- 2 POSTAS DE BACALHAU
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 3 TIRAS DE PIMENTO VERMELHO
- 0,5 DL DE AZEITE
- 1 CUBO DE CALDO DE MARISCO
- 200 G DE MASSA PENNE
- 1 C. (DE SOPA) DE SALSA PICADA
- 200 G DE AMEIJOAS
- 1,2 LT DE ÁGUA A FERVER
- SAL
- PIMENTA

CONFEÇÃO

1. Lâmina picadora

2. Coloque na taça a cebola cortada em 4 e os dentes de alho.

3. Vel 12/10 segundos

5. Acessório misturador

6. Adicione azeite, o pimento cortado em cubinhos e o bacalhau cortado em pedaços.

7. Programa de Cozedura Lenta P1/130°C/5 minutos

9. Junte a água quente e o cubo de caldo de marisco.

10. Programa de Cozedura Lenta P1/130°C/5 minutos

12. Acrescente a massa e mexa com uma colher.

14. Cesto de cozedura a vapor

15. Adicione as amêijoas no cesto.

16. Vel 1/100°C/tempo de cozedura indicado na embalagem da massa

18. Retifique os temperos. Junte as amêijoas com a massa.

20. Vel 1/100°C/2 minutos

22. Sirva de imediato polvilhado com salsa.
