

# 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.

---