

MISTURA COM BACALHAU



CONFEÇÃO

1. Lâmina picadora

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

3. Pulse: 5 s (Raspar tudo + Pulse: 5 s, se necessário)

5. Acessório misturador

6. Adicione azeite e folha de louro.

7. Slow Cook P1/130º C/5 min

9. Acrescente o tomate picado e as tiras de pimento cortadas em cubos.

10. Slow Cook P1/130º C/5 min

12. Junte as batatas e metade da água a ferver. Tempere a gosto com sal e pimenta.

13. Slow Cook P2/100º C/10 min

15. Adicione depois o bacalhau cortado em pedaços, o ovo, a massa e a restante água a ferver.

16. Vel 1/100º C/10 min

18. Junte depois o grão e retifique o tempero.

19. Vel 1/100º C/2 min

INGREDIENTES

- 1 CEBOLA PEQUENA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- 1 TOMATE PICADO
- 0,5 DL DE AZEITE
- 3 TIRAS PIMENTO
- 3 BATATAS AOS CUBOS
- 2 POSTAS DE BACALHAU
- 1,2 LT ÁGUA A FERVER
- 100 G DE MASSA COTOVELINHOS
- 200 G DE GRÃO
- 1 OVO
- SAL E PIMENTA
- COENTROS PICADOS

21. Retire o ovo, descasque e corte em 4. Sirva polvilhando tudo com os coentros picados.

23. Quando o programa terminar, sirva de imediato, polvilhando com os coentros picados.
