

# 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.

---