

MASSADA DE FRUTOS DO MAR



INGREDIENTES

- 400 GR DE COCKTAIL DE FRUTOS DO MAR (MISTURA DE LULA, CAMARÃO, POTA E MEXILHÃO; USEI DA IGLO)
- 200 GR DE MIOLO DE CAMARÃO
- 2 CEBOLAS MÉDIAS
- 4 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOUREIRO
- MEIO PIMENTO VERMELHO
- 3 TOMATES MADUROS
- 2,5 DL DE AZEITE
- SAL E PIRI-PIRI Q.B.
- 1 L DE ÁGUA A FERVER
- MEIO CUBO DE CALDO DE MARISCO
- 300 GR DE MASSA COTOVELINHOS
- 1 MOLHINHO DE COENTROS

CONFEÇÃO

1. Passe a mistura de "frutos do mar" por água e deixe escorrer. Faça o mesmo ao miolo de camarão.
2. Na taça, coloque o acessório ultrablade, as cebolas descascadas e cortadas em pedaços, os dentes de alho e o azeite. Triture na velocidade 12 durante 2 minutos. Repita, caso não tenha ficado a gosto.
3. Selecione Slowcook P1.
4. Junte os tomates sem pele e sem sementes. Triture ligeiramente (velocidade 12 durante 30 segundos).
5. Mude para o acessório misturador. Junte o pimento cortado em tiras finas, o sal, o piri-piri e a folha de loureiro. Selecione Slowcook P1. Abra, mexa com a espátula e volte a selecionar Slowcook P1.
6. Adicione o cocktail de frutos do mar. Caso exista pouco molho na taça, junte, também, um pouquinho de água. Programe velocidade 2, 100º, 15 minutos.
7. Na água a ferver, dissolva o caldo de marisco. Junte esse líquido ao preparado da taça, adicione os camarões, os cotovelinhos e programe 100º, velocidade 2, durante 10 minutos.
8. Misture os coentros picados. Sirva imediatamente.