

# MASSADA DE BACALHAU



## CONFEÇÃO

1. Triturar a cebola, os alhos e o tomate com a lâmina picadora na velocidade 10 - 10 segundos
2. Mudar para o acessório misturador e programar cozedura lenta P1 - 5 minutos e adicionar o azeite, uma folha de louro, duas colheres de sopa de polpa de tomate, um pouco de coentros picados
3. Após os 5 minutos adicionar o bacalhau e pimenta e programar novamente cozedura lenta P1 - 5 minutos
4. Adicionar água até aos 2,5l da taça e a massa cotovelo, rectificar o sal e cozer no P2 - cozedura lenta - 10 minutos - 100 graus
5. Serve-se com coentros picados ou folhas de hortelã

## INGREDIENTES

- 500G BACALHAU DEMOLHADO E LIMPO DE PELES E ESPINHAS
- 300G MASSA COTOVELO
- 2 TOMATES MADUROS
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1 FOLHA DE LOURO
- SAL E PIMENTA QB
- 0,5DL AZEITE
- 2 COLHERES (DE SOPA) DE POLPA DE TOMATE
- COENTROS