

# MACARRÃO COM PESCADA



## CONFEÇÃO

1. Comece por meter água a ferver, após fervida 15 minutos com as postas de pescadas, desfie e coloque sumo de limão [15min]

---

---

3. [acessório picadora]

---

4. 1- Juntar cebola, tomates, alho, cenoura V 12 - 30 S

---

---

6. Troca o acessório para misturador

---

---

8. 2- Colocar o azeite, sal e pimenta - Slow Cook P1 [5min]

---

9. 3- Colocar a água, o macarrão - Slow Cook P3 [20min]

---

10. 4- Colocar a pescada - Slow Cook P1 [5min]

---

11. 5- Servir com coentros

---

## INGREDIENTES

- 1 CEBOLA
- 4 TOMATES MADUROS OU CONGELADOS
- 1 ALHO
- 1 CENOURA
- 50 ML AZEITE
- SAL Q.B
- PIMENTA PRETA Q.B
- 200 G MACARRÃO
- 2 POSTAS DE PESCADA
- 900ML DE ÁGUA
- COENTROS Q.B