Peixe e Marisco

MASSADA DE PEIXE

Receita de Fã
Médio
60 Min.
6 Doses

INGREDIENTES

- MASSA COTOVELINHOS Q.B.
- 700GR DE PEIXE CONFORME O GOSTO, DE PREFERÊNCIA GORDO (CORVINA, CHERNE, ROBALO, ETC.)
- 2 CEBOLAS MÉDIAS CORTADAS EM QUARTOS
- 4 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 3 DENTES DE ALHO
- 5 TOMATES MÉDIOS BEM MADUROS, CORTADOS EM QUARTOS
- 7DL DE ÁGUA
- OPCIONAL: GAMBAS OU DELICIAS DO MAR OU OUTRO MARISCO SEM CASCA
- OPCIONAL: MALAGUETA

CONFEÇÃO

1. Colocar as cebolas, os alhos e parte dos coentros com a lâmina picadora, Vel. 12 durante 10 segundos
2. Juntar o azeite e colocar na cozedura lenta P1 130º durante 5 minutos
3. Juntar os tomates e picar com a Vel. 12 durante 10 segundos
4. Colocar na cozedura lenta P1 130º durante 5 minutos
5. Colocar o peixe previamente salgado no cesto de vapor e deitar na panela 7dl de água
6. Programar programa de vapor "steam" P1
7. Retirar o cesto do peixe e reservar o peixe sem espinhas.
8. Triturar o caldo com a vel.12 durante 20 segundos
9. Colocar no caldo e com o acessório misturador; a massa e os restantes coentros e o marisco e programar cozedura lenta P3 por 15 minutos.
10. No fim do programa juntar o peixe e a hortelã e servir