

MACEDÓNIA DE PESCADA E FUSILI



INGREDIENTES

- 1 LATA DE ATUM
- 4 MEDALHÕES DE PESCADA
- 300G DE MACEDÓNIA DE LEGUMES
- 100G DE CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 250G DE LEITE DE ARROZ
- QUEIJO MOZARELA RALADO
- 50G DE VINHO BRANCO
- 50G DE AZEITE
- 10G DE FARINHA SEM FERMENTO
- 2 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- OREGÃOS SECOS
- 1 FOLHA DE LOURO
- SAL QB

CONFEÇÃO

1. Pré-aquecer o forno a 250º.
2. Cozer a massa com água, azeite, sal e um fio de azeite, de acordo com o tempo indicado na embalagem. Escorrer e reservar.
3. Dar uma pré-cozedura nos medalhões de pescada, retirar e com a ajuda de um garfo desfazê-los.
4. Colocar a cebola e alho descascados no copo com lâmina picadora, durante uns poucos segundos no modo "pulse" até ficar picado.
5. Colocar lâmina misturadora, juntar o azeite e o louro, programar 5 minutos, a 100ºC, a velocidade 2.
6. Adicionar a farinha e o leite, programar 5 minutos, a 100ºC, a velocidade 2.
7. Acrescentar a polpa de tomate, os oregãos, a macedónia de legumes, atum, sal e os medalhões de pescada desfeitos. Programar 8 minutos, a 100ºC, a velocidade 2.
8. Colocar a massa numa tabuleiro de forno, envolver a massa com o preparado e polvilhar com bastante queijo ralado.
9. Levar ao forno, durante 10 minutos.