

# BACALHAU COM PIRIPIRI



## CONFEÇÃO

1. Descasque os dentes de alho e coloque-os na taça com a lâmina picadora e misture na velocidade 11 durante 10 seg.
2. Substitua a lâmina picadora pelo acessório misturador. Junte o azeite, o bacalhau e os pimentos. Seleccione o programa P2 de cozedura lenta a 95 °C durante 20 min.
3. Sirva quente.

## INGREDIENTES

- 4 POSTAS DE BACALHAU DEMOLHADO, 150 G CADA
- 8 DENTES DE ALHO
- 20 CL AZEITE
- 2 PIRIPIRI