

MASSADA DE BACALHAU



CONFEÇÃO

1. Retirar a pele e as sementes ao tomate. Retirar a pele ao pimento.
2. Retirar a pele às postas de bacalhau e cortá-las em pedaços.
3. Colocar a cebola na taça com a lâmina picadora. Adicionar o tomate, os alhos e o pimento. Picar, velocidade 11 durante 10 segundos.
4. Adicionar o azeite e seleccionar o programa de cozedura lenta P1.
5. Juntar a água e o cubo de caldo. Seleccionar o programa de cozedura lenta P1.
6. Adicionar a massa e o bacalhau. Cozer a 100°C, velocidade 1, durante 13 minutos ou seguindo o tempo de cozedura indicado na embalagem da massa.
7. Polvilhar com coentros picados e servir.

INGREDIENTES

- 3 POSTAS DE BACALHAU DEMOLHADAS
- 1 CEBOLA
- 3 DENTES DE ALHO
- 2 TOMATES MADUROS
- 1/4 DE PIMENTO VERMELHO
- 50 ML DE AZEITE
- 1 CUBO DE CALDO DE PEIXE
- 400 G DE MASSA COTOVELOS
- 1200 ML DE ÁGUA
- 1 RAMO DE SALSA
- SAL E PIMENTA-BRANCA Q.B.