Peixe e Marisco

Receita de Fã
Fácil
37 Min.
3-4 Doses

MIMOS DE PESCADA ESTUFADOS COM PIMENTO, EM MOLHO DE TOMATE PICANTE

INGREDIENTES

- 1 EMBALAGEM DE MIMOS DE PESCADA (6)
- 1 CEBOLA
- 1 PIMENTO VERMELHO
- POLPA DE TOMATE PICANTE GULOSO (2/3 DA EMBALAGEM)
- VINHO BRANCO QB
- AZEITE QB
- SAL QB
- ERVAS DE PROVENCE QB
- SALADA DE TOMATE E PIMENTO E TOSTAS PARA ACOMPANHAR

CONFEÇÃO

1. Cortar a cebola em meias luas e o pimento em tiras finas.

2. Na cuisine companion, colocar o acessório misturador, juntar o azeite (ponho sempre a cobrir ligeiramente o fundo da taça), adicionar a cebola e o pimento e programar Slowcook P1, 130º, 12 minutos.

3. Entretanto numa taça, fazer uma marinada com um pouco de azeite a cobrir o fundo da taça, vinho branco (coloco a olho, mais ou menos 1 dl), a polpa de tomate picante (faltava só um pouco no pacote, teria cerca de 2/3, ou pouco mais de 2/3), sal e ervas de provence.

4. Colocar os mimos de pescada nessa marinada, envolver bem, virando mais do que uma vez e deixar repousar um pouco.

5. Quando terminar o tempo do refogado, a cebola e o pimento estarão macios.

6. Colocar em cima da cebola e do pimento, os mimos e verter a marinada. Deixar cozinhar em slowcook P2, por 25 minutos.

7. Como este prato cria um molho muito saboroso, que seria um desperdício não aproveitar até à última nada melhor do que servir acompanhado de Tostas.