

# MASSADA DE PESCADA



## CONFEÇÃO

1. Na taça da cc com lâmina de corte, picar a cebola e os alhos vel 10 15 seg, raspar as laterais adicionar azeite e programar p1 slowcook 5 min.

---
2. Juntar os lombinhos de pescada adicionar a polpa tomate, sal e pimenta, a salsa o caldo de peixe o pimentão vermelho e a água programar slowcook p3 100 gr 25 min.

---
3. Adicionar a massa e cozer por 10 minutos vel 1 100 gr

---

---

---

## INGREDIENTES

- 200GR DE COTOVELINHO
- 8/ 10 LOMBINHOS DE PESCADA
- 1 CEBOLA
- 2 DENTES DE ALHO
- 1/2 PIMENTO VERMELHO EM TIRAS
- 100 GR POLPA DE TOMATE
- 1 CALDO DE PEIXE
- SAL E PIMENTA E SALSA A GOSTO
- AZEITE
- 1 LT DE ÁGUA