

ESCONDIDO DE PESCADA LASCADA



CONFEÇÃO

1. 1- Com o acessório misturador, cozer batatas pequenas com casca na taça, e no cesto a vapor colocar a pescada e legumes com umas pedrinhas de sal, oregãos e pimentão doce, no programa slow cook P3 20 minutos.

3. 2- Colocar numa travessa de ir ao forno, as batatas na primeira camada, de seguida a pescada já lascada e os legumes.

5. 3- Com a lamina picadora, juntar na taça pão, alho, bacon e um fio de azeite na velocidade 9, 20 segundos, e juntar o preparado na ultima camada e levar ao forno 5 minutos.

7. Fica maravilhoso. Bom apetite

INGREDIENTES

- BATATA PEQUENA - 16 UN
- LOMBELOS DE PESCADA - 3/4 UN
- LEGUMES (COUVE CORAÇÃO E BROCULOS)
- ESPECIARIAS (OREGÃOS, PIMENTÃO DOCE)
- AZEITE
- SAL
- ALHO
- PÃO
- BACON