

MASSINHA DE TAMBORIL



INGREDIENTES

- 3 DENTES DE ALHO
- 2 CEBOLAS MÉDIAS
- 3 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE TOMATE
- 2 COLHERES DE SOPA DE AZEITE
- 500G DE LOMBOS DE TAMBORIL
- 250G DE MIOLO DE CAMARÃO
- SAL Q.B.
- 2 "MÃOS" DE MASSA COTOVELINHOS
- 1 MÃO CHEIA DE COENTROS PICADOS GROSSEIRAMENTE

CONFEÇÃO

1. Colocar os alhos e a cebola na taça com a lâmina picadora, velocidade 11, durante 10 segundos.

2. Mudar para lâmina misturadora, juntar o tomate e o azeite, programar Slow Cook durante 10 minutos.

3. A meio (5m) juntar o tamboril.

4. Ao fim dos 10 minutos, acrescentar água, sal e a massa cotovelinhos. Selecionar novamente Slow Cook por 10, 12 minutos.

5. A cerca de 2 minutos do fim, juntar o miolo de camarão e os coentros.
