

MASSA DE PEIXE "TUDO JUNTO"



CONFEÇÃO

1. Este método de confecção baseia-se em cozinhar tudo ao mesmo tempo para poupar tempo! Por tanto, é mesmo colocar tudo lá dentro, sendo importante que as postas de peixe não sejam muito grossas para cozerem ao mesmo tempo que os restantes ingredientes.
2. A água deve ser colocada um pouco acima do nível dos restantes ingredientes de modo a permitir que a massa coza e aumente de volume.
3. Tendo em conta o que referi, basta, colocar tudo, excepto a massa, e, sem acessório, programar 20 min., 100 graus. Passado 10 minutos, colocar a massa. No fim, se for necessário, colocar mais 5 minutos.

INGREDIENTES

- TAMBORIL Q.B. (2 RABOS)
- MASSA Q.B. (USO INTEGRAL BIO)
- 2 COLHERES DE SOPA DE POLPA DE LEGUMES
- ÁGUA Q.B.
- SALSA Q.B.
- COGUMELOS FRESCOS Q.B.
- ROMANESCO Q.B.
- AZEITE Q.B.