

Massada de peixe

Peixe —   33 min  4 pessoas

chef.continente.pt/receitas/massada-peixe



Ingredientes

300 g de lombos ou filetes de peixe
300 g de camarão cru descascado (fresco ou descongelado)
200 g de mexilhão (sem casca)
150 g de cebola
½ pimento verde
2 dentes de alho
55 g de azeite
100 g de tomate em cubos (de lata)
50 g de polpa de tomate
50 g de vinho branco (50 ml)
1000 g de água
Sal a gosto
1 caldo de marisco
250 g de massa cotovelos
Coentros picados q.b.

Confeção

1. No tabuleiro inferior da bandeja de vapor, coloque o peixe cortado em pedaços e temperado com sal, o miolo do camarão e do mexilhão. Reserve.
2. No copo coloque a cebola e o pimento aos pedaços, os alhos e pressione a Função Triturar
3. Adicione o azeite, o tomate em cubos e a polpa de tomate e refogue 5 minutos, a 120°C na velocidade 1.
4. Junte o vinho, a água, o sal e o cubo de caldo. Coloque a bandeja de vapor sobre o copo e programe 15 minutos na Função Vapor
5. Adicione a massa no copo e programe (com a bandeja de vapor montada) a Rotação Inversa na Função Vapor com a velocidade 2 durante o tempo indicado na embalagem (cerca de 10-12 minutos). Retire a bandeja de vapor.
6. Junte o peixe, os mariscos e coentros picados no copo e misture bem com a espátula. Deixe repousar uns minutos antes de servir.