



Massada de Peixe com Tomate e Manjeriçao

# massada de peixe com tomate e manjeriçao

18 min | ★ | Massa

para 4 pessoas

## ingredientes

600 g de red fish

Água

Sal

1 folha de louro

1 talo de aipo

1 alho francês

1 cebola

2 dentes de alhos

3 colheres de sopa de Becel Cozinha

1 dl de vinho branco

1 lata de tomate em cubinho

250 g massa de cotovelos

Manjeriçao

## modo de preparação (para 4 porções)

para massada de peixe com tomate e manjeriçao

1. Coza o peixe em água temperada com sal, a folha de louro, o talo de aipo e a parte verde escura do alho francês.
2. Ao mesmo tempo corte a restante parte do alho francês em rodela, descasque e pique a cebola e os dentes de alho. Leve os legumes preparados ao lume com a Becel Cozinha e deixe cozinhar. Junte o vinho branco, deixe ferver cerca de 5 minutos e adicione o conteúdo da lata de tomate.
3. Quando o tomate estiver macio, regue com o caldo da cozedura do peixe, previamente coado e assim que retomar fervura introduza a massa. Mexa para a soltar do fundo do tacho, tape e deixe ferver até a massa estar al-dente.
4. Entretanto, limpe o peixe de peles e espinhas. Assim que a massa estiver cozida, junte-lhe as lascas de peixe e algumas folhinhas de manjeriçao picado.

Saboroso!