



Peixe



29 MIN



FÁCIL



46 PESSOAS



YÄMMI 2

## Ingredientes

- 1000 g de tamboril cortado em pedaços
- 1 fio de azeite
- Sal a gosto
- 50 g de vinho branco (50 ml aprox.)
- 150 g de cebola
- 2 dentes de alho
- 25 g de azeite
- 2 tomates frescos pelados
- 300 g de água
- 1 caldo de marisco
- Piripíri moído a gosto
- 20 g de aguardente ou brandy (20 ml aprox.)
- Farinha para panar
- Coentros picados q.b.
- 350 g de miolo de camarão ou camarão descascado (fresco ou já descongelado)

## Preparação

- 1º** Corte o tamboril aos pedaços e tempere-o com um fio de azeite, sal e vinho branco. Reserve.
- 2º** Coloque no copo a cebola aos pedaços e os dentes de alho e pressione a Função Triturar. Com a ajuda da espátula, faça descer os pedaços acumulados nas paredes do copo.
- 3º** Junte o azeite e o tomate e pressione a Função Triturar. Com a espátula, volte a baixar o que se acumulou nas paredes do copo.
- 4º** Refogue 5 minutos, a 120°C na velocidade 2.
- 5º** Adicione a água, o cubo de caldo, piripíri moído a gosto e a aguardente e programe 10 minutos, a 100°C na velocidade 2.
- 6º** Triture o molho durante 15 segundos na velocidade 6.
- 7º** Passe o tamboril por farinha, sacudindo o excesso, e introduza-o no copo. Programe 13 minutos, a 100°C, velocidade 1 na Rotação Inversa
- 8º** Quando faltarem 3 minutos para o tempo terminar incorpore os camarões e os coentros. Retifique os temperos, se necessário.

**Nota:** Acompanhe com um arroz basmati.

**Dica:** Acompanhe com um arroz basmati.