

# Tintureira no Tacho com Cogumelos e Natas

Sugerido por: Ana Azevedo



## Ingredientes:

5 postas de tintureira  
1 fio de azeite  
2 tomates pequenos maduros  
1/2 cebola picada  
1 chávena de água  
ervas aromáticas a gosto  
sal e pimenta a gosto  
200gr de cogumelos  
1 pimento pequeno  
50gr amendoins  
1 pacote de natas (preferência 3 queijos)

## Preparação:

Num tacho coloque o fio de azeite, a cebola e o tomate cortado em pequenos pedaços a refogar.  
Adicione o peixe, a água e tempere a gosto com as ervas aromáticas, o sal e a pimenta.  
Deixe cozinhar em lume brando durante cerca de 15 minutos.  
Junte os cogumelos e o pimento cortado em tiras e deixe cozinhar por mais 10 minutos.  
Junte os amendoins e cozinhe por mais 5 minutos.  
Adicione as natas e misture bem.  
Cozinhe 2 minutos e sirva.